SKANU PAPRASTA PIGU

Apie 500 laiko patikrintų receptų

Alma littera

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Knygoje pateikta apie 500 puikių paprastų ir jau primirštų valgių nuo sriubų iki desertų. Mėgstantys gaminti galbūt iš naujo atras barščius, pieniš̌ką leistinių sriubą, guliašą, tradicinį šašlyką, taip pat košes, blynus, varškėčius, mielinius pyragus ir netgi kisielius. Beje, čia apstu ir patarimų, kaip paruošti mėsą, žuvį, daržoves, tešlą ir t. t.

Visa intelektinė nuosavybė į šios el. knygos turinį yra saugoma. Pirkėjui leidžiama naudotis el. knyga tokia apimtimi, kiek tokių teisių suteikė autorių teisių turėtojas.

Ši el. knyga skirta tik asmeniniam naudojimui Pirkėjo turimuose el. knygos skaitymo įrenginiuose.

Pirkėjui nesuteikiamos teisės daryti el. knygos ar jos dalių kopijas, platinti, atgaminti el. knygą bet kokiu būdu ir forma ir naudoti ją bet kokiais kitais būdais nei nurodyta šiose taisyklėse (toliau – Taisyklės), išskyrus teisę atgaminti nedidelę dalį el. knygos išimtinai asmeniniais nekomerciniais naudojimosi tikslais, nepažeidžiant galiojančių LR

teisės aktų reikalavimų.

Suprasdamas, kad nuosavybės teisė į el. knygos turinį nesuteikiama bei jokios autoriaus turtinės teisės bei kita intelektinė nuosavybė į suteikiamą naudotis el. knygą Pirkėjui neperduodama ir nesuteikiama, Pirkėjas įsipareigoja nenaudoti el. knygos tokiu būdu, kad būtų pažeidžiamos autoriaus turtinės ar kitos intelektinės nuosavybės teisės į el. knygą bei pasižada neperduoti jų jokiems tretiesiems asmenims, nesudaryti sąlygų tretiesiems asmenims jokiu būdu pasinaudoti el. knyga. Jeigu Pirkėjas netinkamai naudojasi (nesilaikydamas šių Taisyklių) el. knyga, el. knygos leidėjas ir (arba) platintojas turi teisę uždrausti toliau naudotis netinkamai naudojama el. knyga, o Pirkėjas įsipareigoja nedelsiant nuo reikalavimo gavimo momento nutraukti naudojimąsi ir įsipareigoja atlyginti dėl to leidėjo, platintojo ir (arba) trečiųjų asmenų patirtus visus tiesioginius ir netiesioginius nuostolius. Tokį reikalavimą visi nurodyti asmenys turi teisę pareikšti bet kuriuo metu, nes šios Taisyklių sąlygos lieka galioti visą el. knygos naudojimosi laikotarpį bei visą laikotarpį, kol bus tinkamai atlyginti leidėjo, platintojo ir (arba) trečiųjų asmenų patirti nuostoliai.

Draudžiama panaikinti el. knygos apsaugą, pašalinti el. knygos pavadinimą, viršelį, šriftų rinkinį ir (arba) ir kitus su el. knygos turiniu susijusius elementus.

El. knygos leidėjas ir (arba) platintojas nėra atsakingi už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimosi el. knyga.

Naudodamasis šia el. knyga, Pirkėjas sutinka su visomis aukščiau nurodytomis taisyklėmis ir sąlygomis.

SKANU PAPRASTA PIGU

Apie 500
laiko patikrintų
receptų

Iš latvių kalbos vertė
Renata Zajančkauskaitė

Alma littera
VILNIUS / 2009

Turinys

Sriubos
MĖSIŠKOS SRIUBOS
Skaidrusis sultinys su pyragėliais
Skaidrusis sultinys su kiaušiniu
Šviežių kopūstų sriuba

Sultinys su daržovėmis
Vištienos sultinys su leistinukais
Barščiai
Burokėlių sriuba su dešrelėmis
Raugintų kopūstų sriuba
Kopūstų sriuba
Rūgštynių ir špinatų sriuba
Šiupinys
Agurkų sriuba su mėsa („Solianka“)
Kukuliukų sriuba
Žarnokų sriuba
Daržovių sriuba
Bulvių ir raugintų agurkų sriuba
Bulvienė su grybais
Leistinukų sriuba
Bulvienė su kruopomis
Makaronų sriuba
Perlinių kruopų sriuba su baravykais
Ryžių sriuba
Pupelių sriuba
Žirnių sriuba
Pertrinta bulvių sriuba
Pertrinta pupelių sriuba
ŽUVIENĖS
Skaidrusis žuvų sultinys
Žuvienė
Žuvienė su daržovėmis
Žuvienė su kukuliukais
Šviežių strimelių sriuba
VEGETARINĖS DARŽOVIŲ IR GRYBŲ SRIUBOS
Bulvienė su baravykais
Vegetarinė porų sriuba
Vegetarinė daržovių sriuba
Vegetarinė bulvių sriuba
Vegetarinė rūgštynių ir špinatų sriuba
Vegetarinė raugintų kopūstų sriuba
ŠALTOSIOS SRIUBOS
Šaltoji daržovių sriuba
Mėsos šaltasriubė („Okroška“)
Šaltoji žuvienė
Kuržemės rūgštasriubė („Skabputra“)
Vidžemės rūgštasriubė
PIENIŠKOS SRIUBOS
Pieniška sriuba su daržovėmis

Pieniška sriuba su ryžiais ir razinomis
Pieniška sriuba su kopūstais
Pieniška sriuba su moliūgais
Pieniška sriuba su bulvėmis ir kruopomis
Pieniška sriuba su lašinukais
Pieniška sriuba su grybais
Pieniška sriuba su silke
Pieniška sriuba su miežinėmis kruopomis
Pieniška leistinukų sriuba
Pieniška žirnių sriuba
Pieniška sriuba su pupelėmis ir bulvėmis
Padažai
Rusvasis padažas
Baltasis padažas
Pomidorų padažas
Pieno padažas
Kiaušinių padažas
Grietinės padažas
Svogūnų padažas
Spirgučių padažas
Vyno padažas
Majonezo padažas
Pikantiškas padažas
Krienai
Krienai su grietine
Spanguolių padažas
Obuolių padažas
Vanilinis padažas
Mėsos patiekalai
Marinatas
JAUTIENA
Virta jautiena su daržovėmis
Troškinta jautiena
Troškinta jautiena su slyvomis
Jautienos suktinukai
Stroganovo jautienos troškinys
Guliašas
Jautienos kepsnys
Marinuotos jautienos kepsnys
Įdarytas jautienos kepsnys
Svogūnų muštinis
Jautienos pjausnys
Žlėgtainis
Filė

Nugarinės kepsnys
Jautiena agurkų padaže
Mėsos ir silkių apkepas
Mėsos ir bulvių apkepas
Jautiena, apkepta su daržovėmis
Malta mėsa su padažu
Maltos mėsos kukuliukai su padažu
Netikras zuikis
Maltos mėsos kepsnys
Jautienos maltinukai
VERŠIENA
Virta veršiena su ryžiais
Troškinta veršiena
Veršienos ragu
Veršienos ir morkų troškinys
Veršienos kepsnys
Įdaryta veršienos krūtininė
Veršienos pjausnys
Veršiena su baravykais
Veršienos maltinukai
AVIENA
Aviena su padažu
Troškinta aviena
Avienos ir kopūstų troškinys
Avienos ir griežčių troškinys
Avienos troškinys su ryžiais
Avienos kepsnys
Šašlykas
Aviena, apkepta su pupelėmis
Avienos paplotėliai
KIAULIENA
Virta kiauliena
Virtas rūkytas kumpis
Troškinta kiauliena
Kiaulienos kepsnys
Kepti kiaulienos šonkauliukai
Kepta kiauliena su svogūnais
Kiaulienos karbonadas
Kiaulienos pjausnys
Mėsos ir bulvių apkepas
Kiaulienos maltinukai
VALGIAI IŠ GYVŪNŲ VIDAUS ORGANŲ
Keptos kepenys
Kepenys su grietine

Kepenų apkepas
Troškinta širdis
Troškinti inkstai
Inkstai agurkų padaže
Keptos smegenys
Smegenų apkepas
Virtas liežuvis
Liežuvio pjausnys
Keptas tešmuo
NAMINIŲ IR LAUKINIŲ PAUKŠČIŲ BEI ŽVĖRIENOS PATIEKALAI
Virta višta su daržovėmis
Troškinta višta
Keptas kalakutas
Troškintos kurapkos
Kepta žąsis
Stirnienos kepsnys
Kiškienos kepsnys
Kiškienos žarnokai
Troškinta laukinė antis
Žuvies patiekalai
Virta lašiša su sviestu ir kiaušiniu
Lašiša tešlos apvalkale
Sterkas kiaušinių padaže
Kimšta lydeka
Troškinta lydeka
Kepta lydeka
Troškinti sykai su daržovėmis
Ešerys grietinės padaže
Jūros ešerių troškinys su agurkais
Plekšnės daržovių padaže
Plekšnės, apkeptos su kiaušiniu
Menkių kukuliukai su krienų padažu
Menkių suktinukai su pomidorais
Menkių apkepas
Žuvies maltinukai
Strimelės piene
Strimelių ir morkų troškinys
Keptos strimelės
Daržovių valgiai
Virtos bulvės
Bulvės su sviestu ir varške
Bulvės su silke
Bulvės baravykų padaže
Bulvių košė

Bulvių ir grybų troškinys
Bulvių ir porų troškinys
Keptos bulvės
Riebaluose virtos bulvės
Bulvių maltinukai
Bulvės piene
Bulvių ir silkių apkepas
Bulvių ir sūrio apkepas
Kopūstai su sviestu
Troškinti kopūstai
Saldžiarūgščiai kopūstai
Troškinti rauginti kopūstai
Raugintų kopūstų ir kruopų troškinys
Kopūstų karbonadas
Šviežių kopūstų apkepas
Žiediniai kopūstai su sviestu ir kiaušiniu
Žiediniai kopūstai grietinės padaže
Žiediniai kopūstai su sūriu
Troškintos morkos
Morkų maltinukai
Morkų ir varškės apkepas
Troškinti griežčiai
Troškinti burokėliai
Šparaginės pupelės su sviestu
Špinatų ir rūgštynių tyrė
Troškinti daržo žirneliai
Troškintos daržovės
Daržovių apkepas
Grybų patiekalai
Baravykai grietinės padaže
Troškinti grybai
Kepti baravykai
Grybų paplotėliai
Grybų apkepas
Grybų mišrainė
Ankštinių kultūrų patiekalai
Žirniai su spirgučiais
Žirniai su lašinukų padažu
Pupelės su sviestu
Pupelės su padažu
Žirnių košė
Žirnių maltinukai
Pupelių maltinukai
Žirnių gniūžtės

Žirnių (pupelių) apkepas
Pupelių apkepas
Košės
Miežinių kruopų košė
Miežinių kruopų ir bulvių košė
Manų košė
Manų kruopų košė su kiaušiniu (bubertas)
Ryžių košė
Avižinių dribsnių košė
Miltų košė
Grikių košė
Perlinių kruopų ir obuolių košė
Miežinių kruopų apkepas
Grikių ir varškės apkepas
Makaronų patiekalai
Makaronai su sviestu
Makaronai su spirgučiais
Makaronai su grybais
Makaronai su morkomis
Makaronų apkepas
Makaronų ir strimelių apkepas
Makaronų ir varškės apkepas
Blynai
Lietiniai
Blynai su obuoliais
Lietiniai su varške
Lietiniai su mėsa
Sklindžiai
Bulviniai blynai
Grikių miltų blynai
Mieliniai sklindžiai
Varškės patiekalai
Varškė su cukrumi
Varškė su grietine
Varškė su riešutais
Varškės ir juodos duonos sluoksniuotis
Varškė su vaisiais
Varškė su šokoladu
Varškės rutuliukai
Varškėčiai
Varškėčiai su mielėmis
Varškės apkepas
Sūreliai su kmynais
Virtas sūris

Joninių sūris
Kiaušinių patiekalai
Virti kiaušiniai
Kiaušiniai krienų padaže
Kepti kiaušiniai („jaučio akis“)
Kiaušinių plakinys
Kiaušiniai su grietine
Omletas su spirgučiais
Omletas su strimelėmis
Omletas, įdarytas uogiene
Omletas su daržovių įdaru
Kimšti kiaušiniai
Šaltieji patiekalai
SALOTOS
Lapinės salotos
Šviežių agurkų salotos
Ridikėlių salotos
Pomidorų salotos
Šviežių kopūstų salotos
Raugintų kopūstų salotos
Rauginti kopūstai su grietine
Ridikų salotos
Bulvių salotos
Burokėlių salotos
Moliūgų salotos
Morkų salotos
Žuvies salotos
Mėsos salotos
Mišrainė
Įdaryti pomidorai
Rauginti agurkai su įdaru
ŠALTIEJI ŽUVIES PATIEKALAI
Žuvis drebučiuose
Žuvis majoneze
Žuvis pomidorų padaže
Silkė su svogūnais
Silkė su grietine
Kapota silkė
Silkių suktinukai
ŠALTIEJI MĖSOS PATIEKALAI
Kiaulienos šaltiena
Veršienos šaltiena
Vištienos šaltiena
Kiaulienos vyniotinis

Kiaulienos vyniotinis su įdaru
Kiaulės galvos „sūris“
Veršienos lizdeliai
Kepenų paštetas
SUMUŠTINIAI
Pomidorų sumuštiniai
Agurkų sumuštiniai
Sumuštiniai su salierais
Sumuštiniai su salotomis
Sumuštiniai su varške
Sumuštiniai su sūriu
Sumuštiniai su žalumynais
Sumuštiniai su kiaušiniu
Sumuštiniai su silke
Sumuštiniai su unguriu
Sumuštiniai su kilkėmis
Sumuštiniai su nėgėmis
Sumuštiniai su dešra
Sumuštiniai su kumpiu
Sumuštiniai su kepsniu
Sumuštiniai su paštetu
Saldieji patiekalai
VAISIŲ ARBA UOGŲ SRIUBOS
Šviežių obuolių sriuba
Džiovintų obuolių sriuba
Džiovintų vaisių sriuba
Braškių sriuba
Raudonųjų serbentų sriuba su avižų dribsniais
Juodųjų serbentų sriuba su varškės kukuliukais
Mėlynių sriuba su leistiniais
Agrastų sriuba
Duonos sriuba
KISIELIAI
Šviežių obuolių kisielius
Džiovintų obuolių kisielius
Džiovintų vaisių kisielius
Spanguolių kisielius
Agrastų kisielius
Moliūgų kisielius
Morkų kisielius
Juodos duonos kisielius
Pieno kisielius
KOMPOTAI
Obuolių kompotas

Obuolių ežiukai
Obuoliai su medumi ir riešutais
Kriaušių kompotas
Šviežių vaisių kompotas
Džiovintų vaisių kompotas
Slyvų kompotas
Vyšnių kompotas
Braškių kompotas
Agrastų kompotas
Moliūgų kompotas
Melionų kompotas
ŽELĖ
Obuolių želė
Citrinų želė
Raudonųjų serbentų želė
Braškių želė
Aviečių želė
Vyšnių želė
Vyno želė
Pieno želė
PUTĖSIAI
Obuolių putėsiai
Citrinų putėsiai
Spanguolių putėsiai
Braškių putėsiai
Slyvų putėsiai
Rabarbarų putėsiai
KREMAI
Obuolių ir vaisių kremas
Braškių kremas
Riešutų kremas
Vanilės kremas
Šokolado kremas
Varškės kremas
Kavos kremas
ĮVAIRŪS SALDIEJI PATIEKALAI
Uogos su cukrumi
Uogos su pienu
Plakta grietinėlė su uogomis
Plakta grietinėlė su vaisiais
Plakta grietinėlė su riešutais
Plakta grietinėlė su juoda duona
Plakta grietinėlė su ryžiais
Plakta grietinėlė su šokoladu

Kepti obuoliai
Obuoliai, apkepti su kiaušiniu
Obuolių apkepas
Obuolių karūnėlės
Obuoliai tešlos apvalkalėlyje
Krekenų apkepas
Suktinukai su riešutais
Ryžiai su apelsinais
Apkepintas batonas
Slyvos su kiaušinių kremu
Batono apkepas
Juodos duonos apkepas
Mielinės tešlos kepiniai
Ragaišis
Pyragas
Pyragas su aguonomis
Pyragas su razinomis
Geltonoji riestė
Virti riestainiai
Pyragas su obuoliais
Pyragas su varške
Pyragas su trupiniais
Bandelės su kmynais
Bandelės su plakta grietinėle
Rožytės
Įvairios bandelės
Spurgos
Mielinės tešlos pyragėliai
Sluoksniuotos sviestinės tešlos pyragėliai
Pyragėlių įdarai
Sausainiai, pyragaičiai ir tortai
SAUSAINIAI
Varškės sausainiai
Riestainiukai
Migdoliniai sausainiai
Citrininiai sausainiai
Smėliniai sausainiai
Avižinių dribsnių sausainiai
Sūrio sausainiai
Žagarėliai
Rožytės
Meduoliai
Sūrūs piršteliai
BISKVITAI IR TORTAI

Biskvitas
Juodos duonos biskvitas
Biskvito vyniotinis
Citrinų pyragas
Pyragas su razinomis
Pyragaičiai su kremu
Keksas
Pyragaičiai su obuoliais
Pyragaičiai su plakta grietinėle
Riešutų tortas
Vaisių tortas
Rygos tortas
Gėrimai
Arbata
Obuolių arbata
Liepžiedžių arbata
Erškėtrožių arbata
Kava
Kava su grietinėle
Piene virta kava
Kava su ledais
Kakava
Kakava su kiaušiniu
Kakava su ledais
Šokoladas
Šokoladas su plakta grietinėle
GAIVIEJI GĖRIMAI
Pienas su vaisių sultimis
Pienas su uogų sultimis ir ledais
Pienas su kava ir ledais
Rūgpienis su cukrumi ir cinamonu
Rūgpienis su medumi
Pasukos su plakta grietinėle
Spanguolių gėrimas
Citrinų gėrimas
Raudonųjų serbentų gėrimas

Versta iš:
Viegli pagatavojami ēdieni.
Praktiski padomi. Vienkārši panemieņi.

Gadu gaitā pārbauditās garšas by Anita Pasopa, Āpgads Zvaigzne ABC
ISBN 9786090104460
© Zvaigzne ABC Publishers, Latvia
© Illustrations Juta Tīrona
© Vertimas į lietuvių kalbą, Renata Zajančkauskaitė, 2009
© Leidykla „Alma littera“, 2009
Iš latvių kalbos vertė Renata Zajančkauskaitė
Redaktorė Eglė Petraitienė
Korektorės: Rasa Praninskienė, Ramutė Prapiestienė
Maketavo Albertas Rinkevičius
Viršelio dailininkė Ramybė Glinskytė

Sriubos

Sriubos verdamos iš mėsos, žuvų arba grybų sultinio, pieno, vandens, duonos giros, įdėjus daržovių, grūdų gaminių, ankštinių daržovių. Mėsos sultinys verdamas iš visų maistui naudojamų gyvulių mėsos, išskyrus sumedžiotuosius. Žuvų sultinys verdamas iš smulkių žuvų arba žuvų nuopjovų – galvų, uodegų, pelekų, kaulų.

Vienai porcijai sriubos imama 400 g skysčio.

Daržovės, pavyzdžiui, bulvės, kopūstai, morkos, burokėliai, į sriubas dedamos atskirai arba įvairiais kiekiais po keletą. Daržoves reikia nuplauti, nulupti, dar kartą perplauti ir supjaustyti vienodos formos ir dydžio gabalėliais – kubeliais, kvadratėliais, šiaudeliais. Kruopas, išskyrus manus, avižų dribsnius, taip pat nuplauti. Perlines kruopas, ryžius, prieš suberiant į sriubas, reikia 1–2 valandas pamirkyti, kad greičiau suvirtų. Ankštines kultūras (žirnius, pupeles) prieš verdant mirkyti 4–6 valandas.

Paruoštus produktus į verdantį vandenį dėkite paeiliui, priklausomai nuo jų išvirimo laiko, kad visi produktai vienu metu suminkštėtų. Į kai kurias sriubas dar pilama kvietinių miltų arba su pienu ar grietine išplaktų kiaušinių. Kvietinius miltus keptuvėje su taukais arba be jų pakaitinkite ligi rusvumo, atskieskite vandeniu arba sultiniu, supilkite į sriubą ir 5–10 minučių virkite. Kiaušinį arba vien jo trynį, išplaktą su pienu arba grietine, supilkite į sriubą. Supylę kiaušinį sriubos nebevirkite, nes nuo aukštesnės kaip 70 °C temperatūros kiaušiniai sušoka.

Išvirtą sriubą palikite 10–15 minučių *prisitraukti*, kad ji įgautų savitą skonį ir kvapą.

Grietinė arba sviestas, susmulkinti prieskoniai, žalumynai į

sriubas beriami prieš pat patiekiant.

MĖSIŠKOS SRIUBOS

Mėsiškoms sriuboms tinka jautiena, veršiena, kiauliena, aviena arba naminių paukščių mėsa su kaulais ar vien kaulai.

Skaidrų sultinį išvirsite iš šviežios jautienos, avienos, kiaulienos, vištienos arba kalakutienos. Mėsą su kaulais arba vien kaulus pasmulkinkite, dėkite į šaltą vandenį, užvirkite, nugraibykite putas ir virkite ant mažos ugnies. Paskui sudėkite keptuvėje su taukais arba be jų apkepintas prieskonines daržoves – svogūnus, morkas, salierus, petražoles. Jautienos sultinį virkite 4–6 valandas, avienos, kiaulienos, vištienos, kalakutienos – 2–3 valandas. Sultinį nukoškite per tankų sietą. Į šitaip paruoštą skaidrų sultinį dėkite atskirai pasūdytame vandenyje išvirtas daržoves arba kruopas, miltų gaminius.

Neskaidriam sultiniui galite naudoti tiek šviežią, tiek ir sūdytą, rūkytą mėsą. Kartais veršieną arba kiaulieną reikia apkepinti, kad sriuba įgautų ypatingą skonį ir kvapą.

Mėsą su kaulais nuplaukite. Supjaustykite gabalais, užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas ir virkite ant nedidelės ugnies. Į sultinį paeiliui dėkite paruoštus produktus – daržoves, grūdų gaminius, ankštines kultūras, prieskonines daržoves, prieskonius – ir virkite, kol mėsa ir produktai suminkštės.

Prieskonines daržoves – svogūnus, morkas, petražoles, salierus – supjaustykite šiaudeliais ir suberkite į sriubą arba apkepinkite įkaitintuose riebaluose. Pirmiausia riebaluose apkepinkite svogūnus, paskui – morkas, petražoles, salierus. Jei norite, galite įkrėsti pomidorų tyrės – ją sukepkite kartu su prieskoninėmis daržovėmis. Apkepintas prieskonines daržoves virkite sriuboje 10–15 minučių. Prieskonius – pipirus, lauro lapelius, druską – į sriubas dėkite likus 10–15 minučių iki virimo pabaigos.

Ypatinga mėsiškų sriubų rūšis yra vadinamosios tirštosios sriubos. Joms numatytus produktus virkite arba troškinkite sultinyje. Paskui juos pertrinkite per sietą arba išplakite maišytuvu. Gautąją masę atskieskite sultiniu iki numatyto kiekio, supilkite pakaitintus, pienu atmieštus kvietinius miltus arba su pienu ar grietine išplaktą kiaušinį. Sviestą į tirštąsias sriubas dėkite tik baigdami virti.

Mėsiškos sriubos patiekiamos su mėsa arba be jos kaip pirmasis pietų patiekalas. Mėsą, iš kurios virė sriuba, galite panaudoti kitiems valgiams – apkepams, troškiniams – ruošti arba apkepinkite ir kartu su daržovėmis patiekite kaip antrąjį patiekalą pusryčiams, vakarienei. Tirštąsias sriubas reikia patiekti su pakepinta balta duona – apskrudintomis riekutėmis. Jei į sriubas įdėsite daugiau mėsos,

daržovių arba kitų produktų, jos galės būti ir vienintelis pietų patiekalas.

Skaidrusis sultinys su pyragėliais

150 g jautienos kaulų, 45 g jautienos (liesos), 1/8 kiaušinio baltymo, 5 g svogūnų, 5 g morkų, 5 g petražolių ir salierų, prieskonių.

Jautienos kaulus nuplaukite, sudėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas ir virkite ant mažos ugnies 4–5 valandas, vis nusemdami riebalus.

Svogūnus, morkas, petražoles ir salierus supjaustykite kuo plonesniais bei didesniais griežiniais ir sausoje keptuvėje apkepinkite iki rusvumo.

Liesą jautieną (gabalą sprandinės arba papilvės) sumalkite mėsmale, užpilkite šaltu vandeniu (1 kg mėsos 1,5 l vandens), išmaišykite ir 1–2 valandoms palikite vėsioje vietoje. Paskui į sumaltą mėsą sudėkite kiaušinio baltymą, druskos ir suminkykite.

Sultinį nukoškite, vėl supilkite į puodą ir, kai temperatūra pasieks 75–80 °C, įdėkite skaidriklio, iki rusvumo apkepintas prieskonines daržoves, prieskonius, išmaišykite ir ant mažos ugnies virkite 30–45 minutes, paskui nukoškite ir leiskite nusistoti.

Skaidrųjį sultinį patiekite sultiniui skirtuose puodeliuose. Prie jo duokite *pyragėlių, paskrudintos baltos duonos* arba *sūrių sausainių* (sausainių su sūriu, sūrių lazdelių).

Skaidrusis sultinys su kiaušiniu

300 g skaidriojo jautienos sultinio, 1 kiaušinio trynys.

Skaidrųjį sultinį virkite taip, kaip nurodyta ankstesniame recepte. Sultinį išpilstykite į sultiniui skirtus puodelius, prieš tai į juos įmušę po kiaušinio trynį, ir sumaišykite.

Šviežių kopūstų sriuba

150 g avienos, 180 g šviežių kopūstų, 120 g bulvių, 25 g morkų, 10 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, prieskonių, žalumynų.

Mėsą supjaustykite gabalais, sudėkite į vandenį, užvirkite, nugraibykite putas ir virkite, kol taps apyminkštė. Tada sudėkite smulkiai supjaustytus svogūnus, petražoles bei salierus, kvadratėliais supjaustytas morkas, šviežius kopūstus, bulves ir virkite, kol mėsa ir daržovės suminkštės. Prieš patiekdami apibarstykite susmulkintais žalumynais.

Sultinys su daržovėmis

200 g jautienos kaulų, prieskoninių daržovių: 5 g svogūnų, 5 g morkų, 5 g petražolių ir salierų; 150 g žiedinių kopūstų, 50 g morkų,

25 g žirnių, druskos, žalumynų (krapų arba petražolių lapelių).

Jautienos kaulus sudėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas ir ant mažos ugnies virkite 2–3 valandas, vis nugraibydami riebalus. Prieskonines daržoves supjaustykite plonais griežinėliais ir keptuvėje aprusvinkite, tada sudėkite į sultinį ir virkite toliau. Druskos į sultinį berkite prieš baigdami virti. Sultinį virkite 4–5 valandas, paskui nukoškite, išpilstykite į sriubai skirtas lėkštes, sudėkite sūriame vandenyje išvirtas daržoves, susmulkintus krapus arba petražoles.

Vištienos sultinys su leistinukais

100–150 g vištienos, 5 g svogūnų, 5 g morkų, 5 g petražolių, druskos.

Leistinukams: 40 g kvietinių miltų, 60 g sultinio, 5 g sviesto, 1/2 kiaušinio, druskos.

Vištą padalykite pusiau arba į keturias dalis, nuplaukite, sudėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas ir virkite 1–1,5 valandos. Tada suberkite plonais griežinėliais supjaustytas ir iki rusvumo apkepintas prieskonines daržoves, druskos ir virkite, kol mėsa suminkštės.

Sultinį nukoškite, į jį sudėkite pasūdytame vandenyje išvirtus leistinukus, pilstykite į lėkštes ir patiekite.

Leistinukų ruošimas: į sultinį įdėkite sviesto, druskos, užvirkite, suberkite kvietinius miltus (visą kiekį iš karto) ir maišykite mediniu šaukštu, kol tešla atsidalys nuo puodo kraštų ir taps lygi. Tada ją atvėsinkite (iki 75 ˚C), supilkite išplaktus kiaušinius ir išmaišykite. Iš paruoštos tešlos šaukštu atgnybkite leistinius, dėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir virkite.

Barščiai

150 g jautienos su kaulais, 120 g burokėlių, 80 g šviežių kopūstų, 25 g morkų, 10 g svogūnų, 5 g petražolių, 25 g pomidorų tyrės, 10 g taukų, 5 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, prieskonių, žalumynų.

Mėsą nuplaukite, supjaustykite gabalais, užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas ir virkite toliau.

Burokėlius supjaustykite šiaudeliais, sudėkite į puodą ir karštuose taukuose apkepinkite, įdėkite pomidorų tyrės, įpilkite truputį acto, sultinio ir troškinkite, kol burokėliai suminkštės. Kai mėsa bus apyminkštė, į sultinį sudėkite šiaudeliais supjaustytus šviežius kopūstus, morkas, petražoles, svogūnus ir virkite, kol kopūstai pasidarys beveik minkšti. Tada sudėkite ištroškintus burokėlius, apskrudintus, vandeniu atmieštus kvietinius miltus, druskos ir virkite maždaug 5 minutes. Prieš patiekdami į barščius įdėkite grietinės,

cukraus, acto, žalumynų.

Burokėlių sriuba su dešrelėmis

250 g burokėlių, 15 g morkų, 10 g svogūnų, 5 g petražolių, 25 g pomidorų tyrės, 25 g taukų arba sviesto, 5 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, 75 g dešrelių, druskos, cukraus, acto.

Šiaudeliais supjaustytas morkas, svogūnus, petražoles apkepinkite taukuose arba svieste kartu su pomidorų tyre, sudėkite šiaudeliais susmulkintus arba daržovių trintuve sutarkuotus burokėlius; vandens įpilkite tiek, kad burokėliai būtų vos apsemti, ir troškinkite, kol jie suminkštės. Tada įpilkite karšto vandens, supilkite apskrudintus, vandeniu atmieštus kvietinius miltus, verdančiu vandeniu užplikytas, griežinėliais supjaustytas dešreles ir užvirkite. Pabaigoje į sriubą įdėkite grietinės, druskos, cukraus, acto.

Burokėlių sriubą galite virti ir mėsos sultinyje; vietoj dešrelių tiks ir kukuliukai.

Raugintų kopūstų sriuba

100 g kiaulienos, 150 g raugintų kopūstų, 10 g svogūnų, 10 g petražolių, 10 g taukų, 5 g miežinių kruopų, prieskonių, žalumynų.

Kiaulieną (žalią, sūdytą arba rūkytą) supjaustykite gabalais, dėkite į vandenį, užvirkite, nugraibykite putas, sudėkite raugintus kopūstus, nuplautas miežines kruopas ir virkite, kol mėsa ir kopūstai bus beveik minkšti. Tada supilkite šiaudeliais supjaustytus, taukuose apkepintus svogūnus, morkas ir petražoles, jei norite, įkrėskite dar pomidorų tyrės ir virkite toliau.

Kopūstų sriuba

100 g kiaulienos, 250 g kopūstų, 8 g perlinių kruopų, 15 g svogūnų, 15 g grietinės, prieskonių, žalumynų.

Kiaulienos (žalios, sūdytos arba rūkytos) sultinyje išvirkite smulkias perlines arba miežines kruopas, šiaudeliais supjaustytus jaunus kopūstų lapus, svogūną. Prieš patiekdami įdėkite grietinės, žalumynų.

Rūgštynių ir špinatų sriuba

100–150 g jautienos arba kiaulienos, 100 g rūgštynių, 100 g špinatų, 15 g svogūnų, 10 g petražolių, 10 g taukų, 3 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, 1/2 kiaušinio, prieskonių, žalumynų.

Jautienos arba kiaulienos sultinyje virkite smulkiai supjaustytas rūgštynes, špinatus, susmulkintus ir taukuose apkepintus svogūnus bei petražoles tol, kol rūgštynės ir špinatai bus beveik minkšti. Kvietinius miltus pakaitinkite, atmieškite sultiniu, sudėkite į sriubą ir virkite 5 minutes. Sriubą patiekite be mėsos, įdėję grietinės ir kietai virtą

kiaušinį, susmulkintų žalumynų.

Šiupinys

100–150 g jautienos, 200 g bulvių, 10 g perlinių kruopų arba ryžių, 15 g svogūnų, 25 g morkų, 5 g petražolių, 10 g pomidorų tyrės, 10 g taukų, 50 g raugintų agurkų, 15 g grietinės, prieskonių, žalumynų.

Jautienos sultinyje virkite perlines kruopas arba ryžius, kubeliais supjaustytas bulves, susmulkintus, taukuose kartu su pomidorų tyre apkepintus svogūnus, morkas, petražoles. Prieš baigdami virti sudėkite prieskonius, supjaustytus raugintus agurkus ir, kai mėsa bei kiti produktai bus išvirę, įdėkite grietinės ir žalumynų. Šiupinį patiekite su mėsa.

Agurkų sriuba su mėsa („Solianka“)

150 g jautienos kaulų, 50 g jautienos, 25 g rūkyto kumpio, 25 g inkstų, 25 g svogūnų, 15 g pomidorų tyrės, 10 g taukų arba sviesto, 50 g raugintų agurkų, 25 g grietinės, prieskonių, kaparėlių ir alyvuogių, citrinos, žalumynų.

Iš jautienos kaulų ir mėsos išvirkite sultinį. Svogūnus supjaustykite šiaudeliais, suberkite į įkaitintus taukus arba sviestą ir apkepinkite, įdėkite pomidorų tyrės ir troškinkite, kol svogūnai suminkštės. Į sultinį sudėkite nuluptus, pailgais gabalėliais supjaustytus raugintus agurkus, jautieną, kumpį, apkepintus svogūnus, įberkite pipirų, laurų lapų, druskos, kaparėlių, alyvuogių ir virkite 5–10 minučių.

Prieš patiekdami į sriubą įdėkite grietinės, žalių petražolių, citrinos skiltelių.

Kukuliukų sriuba

150 g jautienos kaulų, 200 g bulvių, 50 g morkų, 10 g svogūnų, 5 g petražolių ir salierų, prieskonių, žalumynų.

Kukuliukams: 65 g minkštos jautienos, kiaulienos arba veršienos, 5 g svogūnų, 1/5 kiaušinio, 5 g pyrago, 10 g vandens, pipirų, druskos.

Išvirkite jautienos sultinį, nukoškite, suberkite kubeliais supjaustytas morkas, bulves, susmulkintus svogūnus, petražoles ir salierus. Kai morkos ir bulvės bus beveik minkštos, įberkite pipirų, lauro lapelių, druskos, suformuotus kukuliukus ir virkite, kol išvirs.

Kukuliukų ruošimas: mėsą kartu su vandenyje išmirky-tu pyragu du kartus permalkite mėsmale, suberkite smulkiai supjaustytus svogūnus, kiaušinį, įberkite druskos, maltų pipirų ir išminkykite. Vandeniu sudrėkintomis rankomis formuokite mažus apvalius kukuliukus.

Žarnokų sriuba

150 g naminių paukščių žarnokų, 25 g morkų, 15 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 200 g bulvių, 5 g perlinių kruopų arba ryžių, 50 g obuolių, prieskonių, žalumynų.

Naminių paukščių žarnokus (galvą, kaklą, kojas, sparnus, skrandį, širdį) užpilkite vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas ir virkite, kol mėsa suminkštės. Į nukoštą sultinį sužerkite šiaudeliais susmulkintas morkas, svogūnus, petražoles ir salierus, kubeliais supjaustytas bulves. Kai bulvės bus beveik minkštos, sudėkite atskirai išvirtas perlines kruopas arba ryžius, įberkite pipirų, lauro lapelių, druskos, nenuluptus, išimtais sėklalizdžiais, gabalėliais supjaustytus obuolius ir virkite 5–10 minučių.

Mėsą atskirkite nuo žarnokų ir, supjaustę gabaliukais, sudėkite į sriubą.

Daržovių sriuba

100 g jautienos arba vištienos, 150 g žiedinių kopūstų, 50 g morkų, 50 g žirnių arba šparaginių pupelių, 5 g svogūnų, 5 g petražolių ir salierų, druskos, žalumynų.

Į skaidrų jautienos arba vištienos sultinį sudėkite kubeliais supjaustytas morkas ir virkite, kol bus apyminkštės. Tada dėkite kekelėmis sudalytus žiedinius kopūstus, žirnius arba supjaustytas pupelių ankštis, smulkiai supjaustytus svogūnus, petražoles, salierus, įberkite druskos ir virkite, kol visos daržovės suminkštės. Prieš patiekdami apibarstykite susmulkintais krapų arba petražolių lapeliais.

Bulvių ir raugintų agurkų sriuba

75 g minkštos jautienos, 10 g taukų, 15 g morkų, 10 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 25 g raugintų agurkų, 25 g grietinės, prieskonių, žalumynų.

Minkštą jautieną supjaustykite griežiniais, truputį išmuškite, taukuose apkepinkite iki rusvumo, dėkite į puodą, užpilkite keptuvės turiniu (į keptuvę, kur buvo apkepinama mėsa, įpilkite vandens ir užvirkite), sužerkite šiaudeliais supjaustytas morkas, svogūnus, petražoles, salierus ir troškinkite. Kai mėsa bus beveik minkšta, skystį papildykite karštu vandeniu, sudėkite kubeliais supjaustytas bulves, įberkite druskos, pipirų, lauro lapelių ir virkite. Raugintus agurkus supjaustykite kubeliais, baigdami virti suberkite į sriubą ir pašutinkite.

Prieš patiekdami į sriubą įdėkite grietinės ir susmulkintų svogūnų laiškų arba petražolių lapelių.

Bulvienė su grybais

75 g kiaulienos (žalios arba rūkytos), 100 g sūdytų grybų, 250 g

bulvių, 25 g svogūnų, 15 g pomidorų tyrės, 25 g grietinės, prieskonių.

Kiaulieną supjaustykite mažais gabalėliais, apkepinkite, pridėkite susmulkintų svogūnų, grybų ir kepkite dar apie 5 minutes. Paskui įpilkite vandens, sudėkite kubeliais supjaustytas bulves, ir, kai jos beveik suminkštės, įberkite pipirų, lauro lapelių, įdėkite pomidorų tyrės ir grietinės.

Leistinukų sriuba

150 g vištienos, 25 g morkų, 5 g svogūnų, 10 g petražolių, 10 g sviesto arba margarino, prieskonių, žalumynų.

Leistinukams: 40 g kvietinių miltų, 60 g sultinio, 5 g sviesto, 1/3 kiaušinio, druskos.

Iš vištienos išvirkite skaidrųjį sultinį, nukoškite, sudėkite šiaudeliais supjaustytus, svieste arba margarine apkepintus svogūnus, morkas, petražoles, įberkite pipirų, lauro lapelių, suformuotus leistinukus ir virkite. Prieš patiekdami apibarstykite susmulkintais krapais arba petražolėmis.

Leistinukų ruošimas. Sultinį užvirkite, įdėkite sviesto, druskos, miltų (iš karto visą kiekį) ir sumaišykite, tada atvėsinkite, supilkite išplaktą kiaušinį, išmaišykite ir suformuokite leistinukus.

Bulvienė su kruopomis

100 g kiaulienos (sūdytos arba rūkytos), 10 g kruopų (miežinių, ryžių arba kt.), 200 g bulvių, 25 g svogūnų, prieskonių.

Kiaulieną supjaustykite gabaliukais, sudėkite į karštą vandenį, suberkite nuplautas kruopas. Kai mėsa ir kruopos bus beveik minkštos, sužerkite kubeliais supjaustytas bulves, susmulkintus svogūnus, įberkite pipirų, lauro lapelių, druskos ir virkite.

Makaronų sriuba

150 g jautienos kaulų, 25 g morkų, 5 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 10 g sviesto arba margarino, žalumynų.

Makaronams: 25 g kvietinių miltų, 1/4 kiaušinio, 2 g sviesto, 8 g vandens, druskos.

Į skaidrųjį jautienos sultinį sužerkite šiaudeliais supjaustytus, svieste arba margarine apkepintus svogūnus, morkas, petražoles ir salierus ir virkite 10–15 minučių. Tada sudėkite atskirai pasūdytame vandenyje išvirtus makaronus ir užvirkite.

Makaronų ruošimas: į išsijotus kvietinius miltus įpilkite su vandeniu ir druska išplaktą kiaušinį, išlydytą sviestą ir suminkykite. Tešlą dėkite ant lentos ir minkykite tol, kol ji pasidarys lygi, blizganti ir perpjovus matysis akutės. Tešlą padalykite į mažesnius gabalus, plonai iškočiokite (2–3 mm), šiek tiek apdžiovinkite, supjaustykite 4

cm pločio juostomis, ir, jas sudėję vieną ant kitos, skersai supjaustykite plonais šiaudeliais – makaronais.

Perlinių kruopų sriuba su baravykais

125 g jautienos arba kiaulienos, 25 g svogūnų, 15 g džiovintų baravykų, 25 g perlinių kruopų, 15 g grietinės, prieskonių.

Jautieną arba kiaulieną supjaustykite gabaliukais, dėkite į karštą vandenį, užvirkite, nugraibykite putas, suberkite nuplautas perlines kruopas. Kai kruopos bus apyminkštės, sužerkite labai susmulkintus svogūnus, išmirkytus, šiaudeliais supjaustytus baravykus, pipirų, lauro lapelių, druskos ir virkite, kol mėsa ir perlinės kruopos bus minkštos. Jei norite, galite sriubą papildyti *bulvėmis* (200 g bulvių, 15 g perlinių kruopų). Patiekdami įdėkite grietinės.

Ryžių sriuba

150 g veršienos, 25 g morkų, 10 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 10 g sviesto arba margarino, 15 g ryžių, grietinėlės, druskos, žalumynų.

Veršieną supjaustykite gabalėliais, sudėkite į karštą vandenį, užvirkite, nugraibykite putas, sudėkite nuplautus ryžius ir virkite. Morkas, svogūnus, petražoles ir salierus susmulkinkite šiaudeliais, apkepinkite svieste arba margarine ir sudėkite į sriubą, kai ryžiai bus beveik minkšti. Prieš patiekdami įpilkite grietinėlės, suberkite smulkiai supjaustytų žalių krapų, petražolių.

Pupelių sriuba

150 g jautienos kaulų, 50 g pupelių (baltųjų), 25 g morkų, 15 g svogūnų arba porų, 5 g petražolių, 5 g perlinių kruopų, 100 g bulvių, prieskonių.

Jautienos kaulų sultinį nukoškite, sudėkite išmirkytas pupeles, nuplautas perlines kruopas, gabalėliais supjaustytas morkas, bulves, smulkiai supjaustytus svogūnus arba porus, petražoles, prieskonius ir virkite.

Žirnių sriuba

100 g kiaulienos, 40 g žirnių, 15 g morkų, 10 g svogūnų arba porų, 5 g petražolių, 10 g perlinių kruopų, prieskonių.

Kiaulieną (sūdytą arba rūkytą) supjaustykite gabalais, sudėkite į karštą vandenį, užvirkite, nugraibykite putas. Tada dėkite išmirkytus žirnius, nuplautas perlines kruopas, supjaustytas morkas, svogūnus arba porus, petražoles, prieskonius ir virkite, kol mėsa ir žirniai bus minkšti.

Pertrinta bulvių sriuba

150 g jautienos kaulų, 300 g bulvių, 15 g morkų, 10 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 10 g kvietinių miltų, 1/4 kiaušinio, 25 g grietinės, druskos, žalumynų.

Skrebučiams: 75 g batono, 15 g sviesto arba margarino.

Jautienos sultinyje virkite supjaustytas bulves, morkas, svogūnus, petražoles ir salierus, kol suminkštės. Tada juos iš sultinio išgraibykite ir pertrinkite per sietą. Gautą tyrę atskieskite sultiniu, sudėkite pakaitintus kvietinius miltus ir virkite 5–10 minučių, retkarčiais vis pamaišydami. Paskui puodą su sriuba pastatykite ant viryklės krašto, kad truputį atvėstų (iki 75 ˚C), įdėkite su grietine išplaktą kiaušinį, pakaitinkite, bet nebevirkite.

Skrebučių ruošimas. Nupjaustykite batono plutelę, suraikykite, riekes supjaustykite pailgais arba keturkampiais gabalėliais, dėkite į įkaitintą sviestą ir apkepinkite, kad užsidėtų rusva plutelė, bet vidus liktų minkštas.

Sriubą patiekite apibarstytą susmulkintais žaliais krapais arba petražolėmis, atskirame indelyje paduokite skrebučius, o prieš valgydami įberkite jų į sriubos lėkštę.

Pertrinta pupelių sriuba

150 g jautienos kaulų, 75 g pupelių (baltųjų), 25 g morkų, 15 g svogūnų arba porų, 10 g petražolių, 3 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, druskos, žalumynų.

Jautienos sultinyje virkite išmirkytas pupeles, supjaustytas morkas, svogūnus arba porus, petražoles, kol pupelės suminkštės. Pupeles ir prieskonines daržoves pertrinkite per sietą, įpilkite sultinio, sudėkite pakaitintus ir vandeniu atmieštus kvietinius miltus ir virkite maždaug 5 minutes. Prieš patiekdami įdėkite grietinės, susmulkintų žalių krapų arba petražolių. Prie sriubos duokite skrebučių arba apkepintų baltos duonos riekučių.

ŽUVIENĖS

Žuvienė – tai žuvų sultinys, į kurį įdėta daržovių: bulvių, morkų, žirnių ir kt.

Neskaidrus žuvų sultinys verdamas iš šviežios žuvies nuopjovų – galvų, uodegų, odos, kaulų. Skaidrusis žuvų sultinys verdamas iš mažų žuvelių, pavyzdžiui, ešerių, pūgžlių (sultiniui išvirus žuvelės nebenaudojamos). Skoniui pagerinti įdedama svogūnų, petražolių, pipirų, lauro lapų.

Žuvienės patiekiamos pietums arba vakarienei.

Skaidrusis žuvų sultinys

200 žuvų (ešeriai, pūgžliai ir kt.), 10 g svogūnų, 5 g petražolių, 8 g presuotų ikrų, druskos.

Mažas žuveles (be vidurių, žiaunų) užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas, sudėkite susmulkintas prieskonines daržoves ir ant lėtos ugnies virkite 45–60 minučių. Sultinį nukoškite, sudėkite pertrintus ir vandeniu atskiestus ikrus (100 g ikrų – 400 g vandens), įberkite druskos, išmaišykite ir ant mažos ugnies virkite 20–30 minučių. Tada leiskite sultiniui nusistoti ir nukoškite.

Žuvų sultinys pilamas į pakaitintą sultinio puodelį ir patiekiamas su pyragėliais.

Žuvienė

200 g žuvies (sterko, lydekos ir kt.), 5 g svogūnų, 10 g petražolių, 250 g bulvių, 10 g sviesto, prieskonių, žalumynų.

Iš žuvų galvų, uodegų, kaulų išvirkite žuvų sultinį, nukoškite. Tada sudėkite kubeliais supjaustytas bulves, susmulkintus svogūnus, petražoles, įberkite druskos, pipirų, lauro lapelių ir virkite, kol suminkštės bulvės.

Žuvies filė gabalėlius virkite sultinyje atskirai. Prieš patiekdami į žuvienę įdėkite sviesto, žuvies gabalėlių, susmulkintų žalių krapų arba petražolių.

Žuvienė su daržovėmis

150 g žuvies (lašišos, ungurio ir kt.), 10 g svogūnų, 15 g petražolių, 25 g morkų, 50 g žirnių, 150 g bulvių, 10 g sviesto, 1/10 citrinos, žalumynų (krapų, petražolių).

Iš žuvų galvų, uodegų, kaulų išvirkite žuvų sultinį, nukoškite. Į sultinį sudėkite kubeliais supjaustytas morkas ir, kai jos bus beveik minkštos, sužerkite bulves, žirnius ir virkite, kol daržovės suminkštės. Baigdami virti į žuvienę įdėkite sviesto. Prieš patiekdami į sriubą sudėkite atskirai sultinyje išvirtus žuvies gabalėlius, citrinos griežinėlį, susmulkintų žalumynų.

Žuvienė su kukuliukais

200 g žuvies (lydekos, menkės, sterko ir kt.), 25 g morkų, 5 g petražolių ir salierų, 10 g svogūnų, 180 g bulvių, žalumynų.

Kukuliukams: 100 g žuvies filė, 10 g baltos duonos, 15 g pieno arba grietinėlės, druskos, maltų pipirų, 1/5 kiaušinio.

Žuvis nuvalykite, atskirkite filė. Žuvų galvas, odą, kaulus užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite, nugraibykite putas ir ant nedidelės ugnies virkite 25–30 minučių, paskui nukoškite. Žuvies filė kartu su piene arba grietinėlėje išmirkyta balta duona du kartus permalkite mėsmale, įmuškite kiaušinį, druskos, maltų pipirų, suminkykite ir formuokite kukuliukus. Į žuvies sultinį sužerkite susmulkintas morkas, svogūnus,

petražoles ir salierus, kubeliais supjaustytas bulves. Kai bulvės bus jau apyminkštės, sudėkite kukuliukus ir virkite 5–10 minučių. Prieš patiekdami apibarstykite susmulkintais žaliais krapais arba petražolėmis.

Šviežių strimelių sriuba

150 g šviežių strimelių, 10 g svogūnų, 250 g bulvių, 10 g sviesto, 25 g grietinės arba grietinėlės, prieskonių, žalumynų.

Į vandenį sudėkite kubeliais supjaustytas bulves, šiaudeliais susmulkintus svogūnus, įberkite druskos, pipirų, lauro lapelių ir virkite, kol bulvės bus apyminkštės. Tada sudėkite nuvalytas strimeles ir ant mažos ugnies virkite 10 minučių. Patiekdami sriubą pagardinkite sviestu, grietinėle arba grietine, susmulkintais krapais arba petražolėmis.

VEGETARINĖS DARŽOVIŲ IR GRYBŲ SRIUBOS

Vegetarinėms daržovių ir grybų sriuboms naudojamos įvairios daržovės, grybai ir prieskoninės daržovės. Prieskoninės daržovės – svogūnai, porai, petražolės, salierai – į sriubas dedamos neapkepintos arba jas galima apkepinti svieste arba margarine. Prieskonių – pipirų, laurų lapų – patartina naudoti kuo mažiau arba nenaudoti visiškai, nes daržovės, prieskoninės daržovės suteikia sriubai malonų skonį ir kvapą. Daržovių sriubos dažnai papildomos pakaitintais, vandeniu atmieštais kvietiniais miltais arba su pienu ar grietine išplaktais kiaušiniais. Daržovių sriubos patiekiamos su sumuštiniais arba apkepintu pyragu.

Bulvienė su baravykais

200 g bulvių, 10 g perlinių kruopų, 15 g džiovintų baravykų, 15 g svogūnų, 15 g sviesto arba margarino, 20 g grietinės, druskos, petražolių arba krapų.

Vandenyje virkite perlines kruopas, išmirkytus, šiaudeliais supjaustytus baravykus, šiaudeliais susmulkintus, svieste arba margarine apkepintus svogūnus, kol jie suminkštės. Grietinę, susmulkintus žalumynus į sriubą dėkite prieš pat patiekdami.

Vegetarinė porų sriuba

250 g bulvių, 35 g porų, 15 g sviesto arba margarino, 5 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, druskos, žalumynų.

Vandenyje virkite kubeliais supjaustytas bulves, griežinėliais supjaustytus porus, kol bus apyminkščiai. Svieste arba margarine pakaitinkite kvietinius miltus, atskieskite, supilkite į sriubą ir virkite

maždaug 5 minutes. Grietinę ir susmulkintus žalumynus į sriubą dėkite prieš pat patiekdami.

Vegetarinė daržovių sriuba

120 g žiedinių kopūstų, 80 g morkų, 50 g žirnių, 15 g porų arba svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 1/2 kiaušinio, 25 g grietinėlės (35 %), druskos, petražolių arba krapų.

Vandenyje virkite kubeliais supjaustytas morkas, išskaidytus žiedinius kopūstus, cukrinius žirnius, smulkiai supjaustytus porus arba svogūnus, petražoles, salierus, kol daržovės suminkštės. Tada į sriubą supilkite su grietinėle išplaktą kiaušinį arba tik jo trynį.

Prieš patiekdami į sriubą įberkite susmulkintų petražolių, krapų.

Vegetarinė bulvių sriuba

300 g bulvių, 20 g svogūnų, 25 g sviesto arba margarino, druskos, kmynų, žalumynų.

Kubeliais supjaustytas bulves dėkite į verdantį vandenį, suberkite šiaudeliais susmulkintus svogūnus, druską, kmynus ir virkite, kol bulvės suminkštės. Paskui išgraibykite 1/4 bulvių, grūstuvu jas sugrūskite, masę išsukite su sviestu arba margarinu, sudėkite vėl atgal į skystį ir užvirkite. Bulvienę labai skanu valgyti su sumuštiniais (su varške, sūriu ir kt.).

Vegetarinė rūgštynių ir špinatų sriuba

100 g rūgštynių, 100 g špinatų, 15 g svogūnų, 10 g petražolių, 15 g sviesto arba margarino, 3 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, 1/2 kiaušinio, druskos, petražolių arba krapų.

Susmulkintas rūgštynes, špinatus, svogūnus, petražoles troškinkite nedideliame kiekyje vandens, kol suminkštės. Tada pertrinkite per sietą arba išplakite maišytuvu. Į gautą masę įpilkite karšto vandens, sudėkite sviestą arba margariną, pakaitintus kvietinius miltus, druską ir virkite 5–10 minučių. Grietinę, kietai virtą kiaušinį, susmulkintus žalumynus į sriubą sudėkite prieš pat patiekdami.

Vegetarinė raugintų kopūstų sriuba

120 g raugintų kopūstų, 50 g morkų, 15 g svogūnų, 10 g petražolių, 15 g sviesto arba margarino, 10 g avižų dribsnių, 15 g grietinės, druskos, žalumynų.

Vandenyje virkite raugintus kopūstus, šiaudeliais supjaustytas arba daržovių trintuve sutarkuotas, svieste arba margarine apkepintas morkas, petražoles, svogūnus. Kai kopūstai bus beveik minkšti, sudėkite avižų dribsnius ir virkite dar 10–15 minučių.

Prieš patiekdami į sriubą įdėkite grietinės ir susmulkintų svogūnų laiškų.

ŠALTOSIOS SRIUBOS

Šaltosios sriubos gaminamos iš juodos duonos giros arba žuvies sultinio, daržovių nuoviro, rūgpienio, pasukų.

Juodos duonos gira: juodą duoną suraikykite, riekutes orkaitėje sudžiovinkite iki rusvumo. Sudžiovintas duonos riekes užpilkite karštu vandeniu, 100 g džiovintos duonos imdami 1,5–2 l vandens, uždenkite ir palikite 4–6 valandoms, kol vanduo pasidarys rudas ir įgaus juodos duonos skonį ir kvapą. Skystį nukoškite, į dar šiltą (20–25 ˚C) sudėkite cukrų, mieles: 1 litrui skysčio – 50 g cukraus ir 2–3 g mielių. Padėkite šiltoje vietoje 8–10 val. rūgti. Paskui atvėsinkite ir naudokite šaltosioms sriuboms gaminti.

Šaltosioms sriuboms galima naudoti ir neraugintą duonos skystį.

Susmulkintus produktus – virtą, troškintą arba keptą jautieną, veršieną, kiaulieną arba žuvį, kietai virtą kiaušinį, šviežius agurkus, grietinę, prieskoninių daržovių žalumynus – dėkite į skystį prieš patiekdami. Šaltąsias sriubas patiekite atvėsintas, šaltas (8–12 ˚C) karštomis vasaros dienomis.

Šaltoji daržovių sriuba

100 g žiedinių kopūstų, 80 g morkų, 25 g žirnių, 30 g šviežių agurkų, 1/2 kiaušinio, 10 g krapų ir petražolių lapelių, 50 g grietinės, cukraus, citrinų rūgšties, druskos.

Kubeliais supjaustytas morkas, išskaidytus žiedinius kopūstus, žirnius virkite vandenyje, kol suminkštės, ir atvėsinkite.

Prieš patiekdami į sriubą sudėkite šviežius agurkus, kiaušinį, svogūnų laiškų, krapų, petražolių lapelių, grietinės, cukraus, druskos, citrinų rūgšties.

Mėsos šaltasriubė („Okroška“)

350 g juodosios duonos giros arba skysčio, 75 g kepsnio (jautienos, veršienos arba kiaulienos), 50 g šviežių agurkų, 1/2 kiaušinio, 10 g svogūnų laiškų, 5 g krapų, 50 g grietinės, cukraus, druskos, garstyčių.

Į juodos duonos girą arba skystį sudėkite grietinę, cukraus, garstyčių, druskos, išmaišykite, paragaukite. Paskui sužerkite kvadratėliais supjaustytą kepsnį, šviežius agurkus, į keturias dalis supjaustytą virtą kiaušinį, labai susmulkintų svogūnų laiškų, krapų.

Vietoj rūgščios duonos giros arba skysčio galite imti *pasukų* arba *rūgpienio*.

Šaltoji žuvienė

200 g žuvies (sterko arba lydekos ir kt.), 5 g svogūnų, 5 g petražolių, 30 g šviežių agurkų, 1/2 kiaušinio, 10 g svogūnų laiškų, 10 g krapų, 30 g grietinės, 1/5 citrinos arba citrinų rūgštelės, cukraus, druskos, prieskonių.

Iš žuvų galvų, kaulų išvirkite žuvies sultinį, nukoškite. Į jį sužerkite svogūnus, petražoles, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų, užvirkite, sudėkite žuvies gabalėlius ir lėtai virkite. Tada žuvies gabalėlius iš sultinio išimkite, o sultinį nukoškite ir atvėsinkite. Paskui į sultinį sudėkite grietinę, susmulkintus šviežius agurkus, kietai virtą kiaušinį, svogūnų laiškų, krapų, cukraus, citrinos sulčių arba atskiestos citrinų rūgštelės, druskos.

Prieš patiekdami į lėkštę įdėkite žuvies gabaliukų, citrinos griežinėlių.

Kuržemės rūgštasriubė („Skabputra“)

350 g vandens, 25 g miežinių kruopų, 150 g rūgpienio, 25 g grietinės.

Nuplautas miežines kruopas virkite vandenyje, kol beveik suminkštės. Į karštą košę šaukštu sudėkite pusę numatyto rūgpienio, kad susidarytų gumulai. Likusį rūgpienį supilkite į jau atvėsusią košę, padėkite šiltoje vietoje ir parauginkite (2–3 dienas).

Druskos į rūgštasriubę neberkite.

Kuržemės rūgštasriubę galite ruošti ir dalį vandens pakeisdami *pienu* (100 g). Tada pirmiausia į košę pilkite rūgpienį, paskui – pieno ir palikite rūgti. Prieš patiekiant į rūgštasriubę reikės įdėti grietinės.

Kuržemės rūgštasriubė patiekiama puodeliuose kaip gėrimas pavakariams su sumuštiniais arba vakarienei su virtomis bulvėmis, silke, apkepais, virtais žirniais.

Vidžemės rūgštasriubė

250 g vandens, 25 g miežinių kruopų, 150 g pieno, 100 g rūgpienio, 25 g grietinės, druskos.

Nuplautas miežines kruopas virkite vandenyje, kol suminkštės, įpilkite pieno, įberkite druskos ir užvirkite. Į karštą viralą šaukštu pilkite rūgpienį, kad susidarytų gumulai.

Prieš patiekdami įdėkite grietinės.

Vidžemės rūgštasriubę patiekite karštą arba šaltą sriubos lėkštėse su silke arba sumuštiniais.

Jei rūgštasriubė bus patiekiama šalta, tai, baigus ją virti, reikės padėti 1–2 dienoms šiltoje vietoje, kad įrūgtų.

PIENIŠKOS SRIUBOS

Pieniškoms sriuboms imkite po lygiai vienodą kiekį pieno ir vandens arba daugiau pieno ir mažiau vandens. Produktus – susmulkintas daržoves, kruopas, išmirkytas ankštines kultūras ir kt. – virkite vandenyje, kol išvirs. Tada įpilkite pieno, įberkite druskos, cukraus, užkaitinkite arba užvirkite. Sviestą arba grietinę, susmulkintas prieskonines daržoves į pieniškas sriubas berkite prieš patiekdami. Pieniškas sriubas duokite karštiems pusryčiams, vakarienei arba ir pietums kaip saldųjį patiekalą.

Pieniška sriuba su daržovėmis

250 g pieno, 150 g vandens, 80 g žiedinių kopūstų, 25 g morkų, 25 g griežčių, 25 g žirnių, 120 g bulvių, 5 g sviesto, druskos, žalumynų.

Į verdantį vandenį sužerkite dalelėmis supjaustytas morkas, griežčius ir virkite, kol taps apyminkščiai. Tada dėkite kekelėmis išskaidytus žiedinius kopūstus, kubeliais supjaustytas bulves ir virkite maždaug 15 minučių, paskui suberkite žirnius. Kai daržovės bus minkštos, supilkite pieną ir užvirkite.

Prieš patiekdami į sriubą įdėkite sviesto ir apibarstykite susmulkintomis petražolėmis arba krapais.

Pieniška sriuba su ryžiais ir razinomis

300 g pieno, 200 g vandens, 35 g ryžių, 25 g razinų, 5 g sviesto, druskos, cukraus.

Į verdantį vandenį suberkite nuplautus ryžius ir virkite, kol bus apyminkščiai, tada supilkite pieną ir virkite toliau, kol ryžiai bus beveik minkšti. Tada sužerkite nuplautas razinas ir virkite. Baigdami virti įberkite druskos, cukraus, įdėkite sviesto.

Pieniška sriuba su kopūstais

250 g pieno, 150 g vandens, 100 g šviežių kopūstų, 50 g morkų, 80 g bulvių, 5 g sviesto, druskos, žalumynų.

Vandenyje virkite kvadratėliais supjaustytas morkas, šviežius kopūstus, bulves, kol daržovės suminkštės. Tada įpilkite pieno, užvirkite. Prieš patiekdami į sriubą įdėkite sviesto, įberkite susmulkintų žalumynų.

Pieniška sriuba su moliūgais

250 g pieno, 150 g vandens, 180 g moliūgo, 10 g manų kruopų, 5 g sviesto, druskos, cukraus, malto cinamono.

Susmulkintą moliūgą troškinkite su vandeniu ir sviestu, kol suminkštės, pertrinkite per sietą. Į gautą moliūgo masę supilkite pieną, suberkite manų kruopas, druską ir virkite 5–10 minučių. Prie pieniškos moliūgų sriubos atskirame indelyje patiekite su cinamonu

sumaišyto cukraus.

Pieniška sriuba su bulvėmis ir kruopomis

250 g pieno, 250 g vandens, 15 g miežinių kruopų, 120 g bulvių, 10 g grietinės, druskos.

Miežines kruopas, kubeliais supjaustytas bulves virkite vandenyje, kol taps apyminkštės. Tada supilkite pieną ir virkite, kol bulvės ir kruopos bus visiškai minkštos.

Grietinę į sriubą dėkite prieš patiekdami.

Pieniška sriuba su lašinukais

250 g pieno, 150 g vandens, 35 g rūkytos kiaulienos (krūtininės), 20 g svogūnų, 50 g morkų, 200 g bulvių, druskos.

Smulkiais kubeliais supjaustytą rūkytą kiaulieną apkepinkite kartu su susmulkintais svogūnais, įpilkite karšto vandens, suberkite kubeliais supjaustytas morkas. Kai morkos bus apyminkštės, sumeskite kubeliais supjaustytas bulves ir virkite, kol bulvės pasidarys beveik minkštos, tada supilkite pieną ir užvirkite. Jei norite, sriubą galite apibarstyti susmulkintais svogūnų laiškais.

Pieniška sriuba su grybais

250 g pieno, 150 g vandens, 75 g grybų (virtų arba sūdytų), 25 g sviesto, 15 g svogūnų, 200 g bulvių, prieskonių.

Grybus supjaustykite šiaudeliais ir kartu su susmulkintais svogūnais apkepinkite svieste, įpilkite karšto vandens, sudėkite kubeliais supjaustytas bulves, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų ir virkite, kol bulvės bus beveik minkštos. Tada supilkite pieną ir užvirkite.

Pieniška sriuba su silke

250 g pieno, 150 g vandens, 200 g bulvių, 25 g svogūnų, 100 g sūdytos silkės, 15 g grietinės.

Į verdantį vandenį sužėrę kubeliais supjaustytas bulves ir labai susmulkintus svogūnus, virkite, kol bulvės taps apyminkštės. Tada sudėkite nuvalytą, gabaliukais supjaustytą silkę ir virkite maždaug 3–5 minutes, paskui įpilkite pieno ir užvirkite.

Prieš patiekdami į sriubą įdėkite grietinės.

Pieniška sriuba su miežinėmis kruopomis

250 g pieno, 250 g vandens, 35 g miežinių kruopų, 10 g grietinės, druskos.

Miežines kruopas virkite vandenyje, kol suminkštės, supilkite pieną ir užvirkite. Grietinę į sriubą dėkite prieš pat patiekdami. Prie pieniškos sriubos atskirai patiekite silkę, apibarstytą susmulkintais

svogūnų laiškais, arba sumuštinį su varške.

Pieniška leistinukų sriuba

250 g pieno, 150 g vandens, 5 g sviesto, druskos, cukraus.

Leistinukams: 40 g kvietinių miltų, 50 g pieno, 1/2 kiaušinio, druskos.

Kiaušinį išplakite su druska, įpilkite pieno, įberkite miltų ir sumaišykite. Iš tešlos šaukštu atgnybkite leistinukus, dėkite į verdantį vandenį ir virkite, kol leistinukai sukils į vandens paviršių. Tada supilkite pieną, užvirkite, įberkite druskos, cukraus, įdėkite sviesto.

Pieniška žirnių sriuba

250 g pieno, 250 g vandens, 65 g žirnių arba pupelių, 10 g miežinių kruopų, 5 g sviesto, druskos.

Į verdantį vandenį suberkite išmirkytus žirnius (baltus, geltonus arba žalius), miežines kruopas ir virkite, kol išvirs. Supilkite pieną, užvirkite, įdėkite sviesto, druskos.

Pieniška sriuba su pupelėmis ir bulvėmis

250 g pieno, 150 g vandens, 45 g pupelių (baltų), 25 g morkų, 120 g bulvių, 5 g sviesto, druskos.

Pupeles, kubeliais supjaustytas morkas virkite vandenyje, kol pasidarys apyminkštės. Tada sudėkite kubeliais supjaustytas bulves ir virkite iki minkštumo. Supilkite pieną, užvirkite, įdėkite sviesto, druskos.

Padažai

Padažai papildo patiekalo skonį, kvapą, daro patiekalą sultingesnį. Su karštaisiais mėsos, žuvies, daržovių, kruopų ir miltų, ankštinių kultūrų patiekalais duodami *karštieji padažai*, su šaltaisiais patiekalais – *šaltieji*, su saldžiaisiais patiekalais – *saldieji*. Karštieji padažai, priklausomai nuo spalvos, skirstomi į rusvuosius ir baltuosius. Kaip skystis padažams naudojami mėsos, žuvų arba grybų sultiniai, daržovių nuoviras, vanduo, pienas arba grietinė. Skanių rusvųjų padažų paruošite iš rusvojo mėsos sultinio arba skysčio, gaunamo, kai iškepus mėsą į keptuvę įpilama vandens ir jis užverdamas.

Rusvasis mėsos sultinys (1 l): 500 g kaulų, 40 g svogūnų, 40 g morkų, 10 g petražolių, druskos.

Susmulkintus kaulus dėkite į gilią skardą, užpilkite nedideliu

kiekiu vandens, sudėkite supjaustytas prieskonines daržoves ir orkaitėje kepkite tol, kol kaulai aprusvės. Tada sudėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu (1 kg kaulų 2,5–3 l vandens) ir ant mažos ugnies virkite 4–6 valandas. Paskui nukoškite.

Kvietinius miltus pakaitinkite keptuvėje su riebalais arba be jų, kol miltai pagels (baltiesiems padažams) arba parusvės (rusviesiems padažams). Padažams paruošti būtinai reikės svogūnų, morkų, petražolių, salierų, pomidorų tyrės, krienų ir kt. Pagal šiuos priedus padažai ir vadinami – svogūnų, pomidorų, krienų padažais.

Rusvieji padažai yra tamsesnės spalvos, aštresnio skonio ir patiekiami su keptais mėsos, žuvies, daržovių valgiais. Baltieji padažai – šviesesnės spalvos, švelnesnio skonio ir patiekiami su virtais, apkepintais mėsos arba žuvies, daržovių valgiais, taip pat su kruopų, miltų patiekalais.

Rusvasis padažas

80 g mėsos sultinio, daržovių nuoviro arba vandens, 4 g kvietinių miltų, 10 g taukų, 5 g svogūnų, 5 g morkų, 3 g petražolių, 15 g grietinės, druskos.

Keptuvėje arba puode įkaitintuose taukuose apkepinkite smulkiai supjaustytus svogūnus, morkas, petražoles, suberkite kvietinius miltus ir maišydami kaitinkite, kol jie parusvės. Tada supilkite skystį, išmaišykite ir ant mažos ugnies virkite 25–30 minučių. Paskui nukoškite per sietą, įdėkite grietinės, druskos ir užvirkite.

Baltasis padažas

80 g skysčio (mėsos arba žuvies sultinio, vandens, daržovių nuoviro), 4 g kvietinių miltų, 10 g sviesto, 5 g svogūnų, 5 g petražolių, 15 g grietinės, prieskonių.

Smulkiai supjaustytus svogūnus, petražoles apkepinkite svieste, suberkite miltus ir kaitinkite, kol jie taps šviesiai geltoni, supilkite mėsos arba žuvų sultinį, daržovių nuovirą, vandenį ir virkite 25–30 minučių, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų, įdėkite grietinės.

Į baltąjį padažą galima įdėti smulkiai supjaustytų *raugintų agurkų, silkės, susmulkintų žalių krapų* arba *petražolių, svogūnų laiškų, garstyčių, sutarkuotų krienų*.

Pomidorų padažas

50 g mėsos arba žuvies sultinio arba vandens, 4 g kvietinių miltų, 5 g taukų, 5 g svogūnų, 5 g morkų, 3 g petražolių, 50 g pomidorų tyrės, 15 g grietinės, prieskonių.

Smulkiai supjaustytus svogūnus, morkas, petražoles apkepinkite taukuose, įdėkite pomidorų tyrės, pakaitintų, atmieštų kvietinių miltų ir virkite 25–30 minučių. Baigdami virti įberkite druskos, pipirų, laurų

lapų, įdėkite grietinės.

Pieno padažas

100 g pieno, 5 g kvietinių miltų, 5 g sviesto, druskos.

Puode arba keptuvėje pakaitinkite svieste kvietinius miltus, kol jie pagels, paskui supilkite pieną ir virkite 5–10 minučių.

Į pieno padažą galima įdėti *pomidorų tyrės, krienų, apkepintų svogūnų, prieskoninių daržovių, žalumynų.*

Kiaušinių padažas

80 g mėsos arba žuvų sultinio, 4 g kvietinių miltų, 15 g sviesto, 1/2 kiaušinio trynio, 15 g grietinės, acto arba citrinų sulčių, cukraus, druskos.

Kvietinius miltus kaitinkite svieste, kol jie pagels, supilkite skystį, sumaišykite ir virkite 10–15 minučių. Paskui į padažą supilkite grietinėje išplaktą trynį ir maišydami kaitinkite maždaug 5 minutes. Pabaigoje įpilkite acto arba citrinų sulčių, pagal skonį įberkite cukraus, druskos.

Kiaušinių padažą patiekite su virta paukštiena, žuvimi, daržovėmis.

Grietinės padažas

I. 80 g grietinės, 2 g kvietinių miltų, 4 g sviesto, maltų pipirų, druskos.

Kvietinius miltus kaitinkite svieste, kol jie pagels, sudėkite grietinę, įberkite druskos, pipirų ir virkite 5–10 minučių. Į padažą kartu su grietine galima įdėti *baravykų* ir *pievagrybių* (25 g).

II. 50 g mėsos arba žuvies sultinio, 4 g kvietinių miltų, 10 g sviesto, 5 g svogūnų, 5 g petražolių, 50 g grietinės, prieskonių.

Pagaminkite baltąjį padažą, tada sudėkite grietinę, prieskonių ir užvirkite.

Grietininį padažą galite papildyti *pomidorų tyre, susmulkintais krapais, petražolėmis, svogūnų laiškais, tarkuotais krienais*.

Svogūnų padažas

50 g mėsos sultinio arba vandens, 25 g svogūnų, 15 g taukų arba sviesto, 4 g kvietinių miltų, 50 g grietinės, prieskonių.

Svogūnus supjaustykite griežinėliais ir kepkite taukuose arba svieste, kol jie taps apyminkščiai. Tada išgraibykite iš riebalų, į riebalus suberkite kvietinius miltus, pakaitinkite, kol aprusvės, supilkite skystį ir virkite 10–15 minučių. Pabaigoje įdėkite grietinės, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų, apkepintų svogūnų ir dar pavirkite ant nedidelės ugnies 10–15 minučių.

Spirgučių padažas

80 g daržovių nuoviro arba vandens, 15 g rūkytų lašinių, 15 g svogūnų, 4 g kvietinių miltų, 10 g grietinės, citrinų rūgšties, cukraus, druskos.

Smulkiais gabaliukais supjaustytus lašinius apkepinkite su svogūnais, suberkite kvietinius miltus ir kepkite, kol šie aprusvės. Supilkite skystį, virkite 15–20 minučių, sudėkite grietinę, įberkite citrinų rūgšties, cukraus, druskos ir užvirkite.

Patiekite su daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų valgiais.

Vyno padažas

60 g mėsos sultinio, 5 g kvietinių miltų, 10 g sviesto, 15 g raudonųjų serbentų drebučių, 15–20 g madeiros, baltųjų pipirų, druskos.

Sviestą ir miltus aprusvinkite, supilkite sultinį, įberkite druskos, pipirų ir virkite 15–20 minučių. Tada įdėkite raudonųjų serbentų drebučių, įpilkite vyno ir užkaitinkite, bet nevirkite.

Vyno padažas patiekiamas prie kumpio, filė.

Majonezo padažas

65 g aliejaus (saulėgrąžų), 1/2 trynio, 35 g grietinės, stalo garstyčių, cukraus, acto, druskos.

Dubenėlyje išplakite trynį su druska, cukrumi ir garstyčiomis. Tada be paliovos maišydami po lašą pilkite aliejų, kol masė taps tiršta, šviesi. Pabaigoje pridėkite grietinės, acto ir išmaišykite.

Patiekite su šalta, virta paukštiena, žuvimi.

Pikantiškas padažas

1 virto kiaušinio trynys, 1/2 žalio kiaušinio trynio, 25 g aliejaus, garstyčių, druskos, pipirų, paprikos, 15 g obuolių arba marinuotų baravykų, 15 g vyno (madeiros arba portveino).

Virto kiaušinio trynį pertrinkite per sietą, įmuškite kiaušinio trynį, supilkite aliejų, garstyčių, maltų pipirų, paprikos ir sumaišykite. Tada sužerkite smulkiai supjaustytus obuolius arba marinuotus baravykus, supilkite vyną.

Patiekite su kumpiu ar šaltu kepsniu.

Krienai

50 g krienų, 50 g acto (3 %), cukraus, druskos.

Nuvalytus krienus sutarkuokite, įpilkite acto, įberkite cukraus, druskos ir sumaišykite.

Krienai su grietine

50 g krienų, 50 g grietinės, cukraus, druskos.

Į sutarkuotus krienus sudėkite grietinę, įberkite cukraus, druskos ir sumaišykite.

Spanguolių padažas

150 g vandens, 25 g spanguolių, 30 g cukraus, 3 g bulvių krakmolo.

Spanguoles perrinkite, nuplaukite, sugrūskite, užpilkite šaltu vandeniu, užvirkite. Tada skystį nukoškite, suberkite cukrų, supilkite šaltu vandeniu atmieštą bulvių krakmolą ir užvirkite.

Taip pat gaminkite ir raudonųjų serbentų, aviečių bei kitus uogų padažus. Jie patiekiami atvėsinti su saldžiaisiais patiekalais, pagamintais iš kruopų, miltų, kiaušinių.

Obuolių padažas

150 g vandens, 100 g obuolių, 25 g cukraus, 3 g bulvių krakmolo.

Obuolius nuplaukite, supjaustykite mažais gabalėliais, užpilkite vandeniu ir virkite 5–10 minučių. Tada pertrinkite per sietą, į skystį sudėkite cukrų, šaltu vandeniu atmieštą bulvių krakmolą ir dar kartą užvirkite.

Taip pat gaminkite ir agrastų, slyvų, vyšnių padažus.

Vanilinis padažas

150 g pieno, 1/2 trynio, 25 g cukraus, vanilės arba vanilino.

Kiaušinio trynį išsukite su cukrumi, vanile arba vanilinu, dalimis pildami ir be paliovos maišydami užvirintą pieną. Paskui indą su skysčiu dėkite į karštą vandenį ir maišydami kaitinkite, kol padažas šiek tiek sutirštės.

Vanilės padažą duokite atvėsintą su saldžiaisiais patiekalais, pagamintais iš vaisių arba uogų.

Mėsos patiekalai

Mėsos patiekalai gaminami iš įvairių maistui naudojamų gyvūnų – naminių, sumedžiotų paukščių ir žvėrių bei kt. – mėsos: atvėsintos, šaldytos, sūdytos arba rūkytos.

Atvėsintą mėsą prieš pradėdami gaminti patiekalą nuplaukite tekančiu vandeniu. Mėsą plaukite atskiru gabalu – nesupjaustytą. Nuplautą mėsą nusausinkite skudurėliu arba palikite apdžiūti.

Šaldytą mėsą padėkite ant sietelio ir 12–24 val. palikite vėsioje patalpoje, kad atsileistų. Šaldytos mėsos negalima supjaustyti ir leisti

greitai atitirpti šiltoje patalpoje arba šiltame vandenyje, nes tada ištekės syvai ir paruošta mėsa bus sausa, neskani.

Sūdytą mėsą pamirkykite šaltame vandenyje, kad nebūtų tokia sūri. Nelygu, kokį patiekalą esate numatę gaminti, mėsą galite palikti viename gabale, supjaustyti griežiniais, mažesniais gabalėliais arba sumalti.

Mėsos virimas. Pasirinkite jautieną, veršieną, avieną arba kiaulieną; iš naminių paukščių – vištieną, kalakutieną. Virimui imkite nugarinę arba krūtinėlę, šlauneles, kur raumenyse yra mažiau sausgyslių.

Maždaug 2–2,5 kg mėsos padalykite gabalais, sudėkite į šaltą vandenį, kad mėsa būtų apsemta, greitai užvirkite, nugraibykite putas. Paskui sužerkite morkas, svogūnus, petražoles ir salierus, įberkite druskos ir, jei norite, pipirų, laurų lapų. Mėsą virkite ant nedidelės ugnies tol, kol smeigiant šakutė lengvai lįs į mėsą, syvai bus šviesūs, o kaulai lengvai atšoks nuo mėsos. Kiek ilgai reikia virti mėsą, priklauso nuo gyvūno rūšies, amžiaus, įmitimo, gabalo dydžio. Jautiena verdama 2–2,5 val., veršiena ir aviena – 1–1,5 val., kiauliena – 1,5 valandos.

Skystį, kuriame virė mėsa, panaudokite padažams arba sriuboms virti. Prieš patiekdami mėsą supjaustykite griežiniais skersai raumenų, sudėkite į plokščią indą kartu su daržovėmis, apibarstykite žalumynais.

Mėsos troškinimas. Troškinti tinka įvairių gyvūnų mėsa, paukštiena, sumedžiotų gyvūnų mėsa. Troškinkite vieną didelį gabalą arba supjaustykite mažesniais gabaliukais.

Prieš dėdami troškinti mėsą keptuvėje greitai apkepinkite įkaitintuose riebaluose, kol parusvės, ir sudėkite į troškintuvą. Keptuvėn, kurioje apkepinote mėsą, įpilkite karšto vandens arba sultinio, užvirkite ir gautu rusvu skysčiu (keptuvės viralu) užpilkite mėsą tiek, kad ji būtų vos apsemta. Sudėkite prieskoninių daržovių – morkų, svogūnų, petražolių bei salierų, įberkite druskos, puodą uždenkite ir mėsą troškinkite ant nedidelės ugnies. Kai ji bus minkšta, išimkite iš skysčio. Į jį supilkite pakaitintus, vandeniu atmieštus kvietinius miltus, grietinę ir užvirkite.

Mėsą galima troškinti kartu su daržovėmis – kopūstais, morkomis arba griežčiais.

Mėsos kepimas. Kepti tinka geriausia mėsa, vadinamoji tikroji filė, – tai pailgas, apvalus abipus gyvulio stuburo esantis raumuo. Keptos mėsos patiekalai ruošiami iš jautienos, veršienos, kiaulienos nugarinės, kumpio, naminių paukščių (žąsų, ančių, kalakutų, vištų) ir laukinių sumedžiotų paukščių mėsos.

Mėsa kepama

1) dideliu gabalu – kepsniai;

2) supjaustyta griežiniais;

3) malta.

Kepsniams imamas 2,5–5 kg svorio gabalas, minkštimas arba mėsa su kaulu. Didesnio arba mažesnio svorio mėsos gabalų nepatartina imti, nes dideli vidury tebelieka rausvi, o maži greitai apdega.

Liesa mėsa, kaip antai jautiena, veršiena arba žvėriena, prismaigstoma šviežių arba rūkytų lašinių gabaliukų – jie kemšami į mėsą išilgai raumens skaidulų.

Senų gyvulių mėsą, žvėrieną 12–48 valandas marinuokite acto ir prieskonių marinate, kad mėsa būtų sultingesnė, skanesnė ir greičiau iškeptų.

Marinatas

(1 kg mėsos marinavimui)

0,5 l vandens, 50 g svogūnų, 0,1 g pipirų, 0,1 g laurų lapų, 10 g druskos, 0,5 l (3 %) acto.

Vandenį užvirkite, suberkite pipirus, laurų lapus, supjaustytą svogūną ir virkite maždaug 10 minučių, įberkite druskos, supilkite actą ir šiuo marinatu apipilkite mėsą.

Nuo kepsniui skirto gabalo nupjaustykite plėves, įtrinkite jį druska, dėkite kepsninėn į įkaitintus riebalus ir labai dideliame karštyje apkepkite iki rusvumo. Tada į kepsninę įpilkite vandens arba sultinio, sudėkite prieskonines daržoves, prieskonius ir toliau kepkite nedideliame karštyje. Kepdami kas 10–15 minučių kepsnį aplaistykite taukais arba kepsninėje esančiu skysčiu, kad kepsnio paviršius būtų sultingas. Kepimo trukmė priklausys nuo gyvulio rūšies, amžiaus, įmitimo, gabalo dydžio, orkaitės temperatūros. Ar kepsnys iškepęs, matysite dūrę šakute į gabalo vidurį. Mėsa bus iškepusi, jeigu išbėgs šviesios, skaidrios sultys, o jeigu mėsos sultys yra rausvos, drumstos, kepsnio vidus dar žalias.

Iškepusį kepsnį šiek tiek atvėsinkite, paskui aštriu peiliu supjaustykite griežiniais skersai raumenų. Griežinius sudėkite į įkaitintą pailgą, plokščią pusdubenį, užpilkite nuo kepsnio likusiais riebalais arba padažu.

Kepti griežiniais imkite jauno gyvulio mėsą, gabalą nugarinės arba kumpio minkštimą. Mėsą supjaustykite skersai raumenų skaidulų 1,5–3 cm storio griežiniais (100–150 g svorio). Mėsos griežinius dėkite ant sudrėkintos lentelės ir mėsos plaktuku arba mentele išmuškite iš abiejų pusių, kad suirtų sausgyslės. Paskui peiliu juos apipjaustykite, kad būtų apskriti arba ovalo formos; kartkartėmis vis įmerkite į išplaktą kiaušinį (1 kiaušiniui 1 šaukštas vandens arba pieno), apvoliokite džiūvėsėliuose.

Suformuotus mėsos griežinius dėkite į keptuvėje įkaitintus taukus,

apkepkite dideliame karštyje iš abiejų pusių, kol parusvės, ir, sumažinę karštį, kepkite toliau, kol mėsa bus minkšta. Iškepusius mėsos griežinius sudėkite į plokščią pusdubenį ir užpilkite parusvintu sviestu arba skysčiu, kurį gausite iškepę mėsą ir keptuvėn įpylę truputį vandens arba sultinio.

Malta mėsa ruošiama dvejopai:

1) mėsą (kumpio, mentės arba nugarinės gabalą) atidalykite nuo kaulo, pašalinkite plėves, supjaustykite gabaliukais ir sumalkite mėsmale. Kartu sumalkite ir riebalus. Į maltą mėsą įpilkite vandens, įberkite druskos, pipirų, susmulkintą svogūną ir minkykite, kol mėsa taps vientisa.

Vietoj taukų galite imti rūkytus arba sūdytus lašinius. Juos sumalkite kartu su mėsa arba supjaustykite mažais gabaliukais, sudėkite į mėsos masę ir sumaišykite.

1 kg minkštos mėsos imkite 100–150 g taukų arba lašinių, 120 g vandens, 50–100 g svogūnų, 20 g druskos, 0,5 g maltų pipirų. Iš šitaip paruoštos maltos mėsos gaminamas maltas žlėgtainis, maltas pjausnys ir kt.;

2) mėsą (įvairias skerdienos dalis, nuopjovas) atidalykite nuo kaulų, plėvių, supjaustykite gabaliukais, sumalkite mėsmale. Paskui permalkite dar sykį, pridėję vandenyje arba piene išmirkyto batono. Į mėsos masę įberkite druskos, pipirų, įpilkite skysčio (vandens, sultinio arba pieno) ir minkykite, kol ji pasidarys vientisa ir tąsi.

Į maltos mėsos masę įdėkite smulkiai supjaustytų arba apkepintų svogūnų ir suminkykite. Jei masę ruošite iš liesos jautienos arba veršienos, daliai numatyto mėsos kiekio imkite kiaulieną arba riebalus (kiaulienos taukus, sviestą, margariną, grietinę).

1 kg minkštos mėsos imkite 250 g batono, 300–350 g vandens, 50 g svogūnų, 20 g druskos, 0,5 g maltų pipirų.

Iš paruoštos mėsos masės formuokite kotletus, mėsos paplotėlius ir kt.

Mėsos apkepai. Apkepams imkite žalią, virtą arba keptą mėsą. Dar į apkepų sudėtį įeina daržovės, grybai, kiaušiniai, silkės, kilkės ir kt., nes apkepui suteikia savitą skonį. Mėsą supjaustykite gabaliukais arba sumalkite mėsmale.

Paruoštus produktus dėkite į sviestu išteptą formą sluoksniais arba sumaišytus, užpilkite padažu arba piene išplaktu kiaušiniu, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

JAUTIENA

Virta jautiena su daržovėmis

150 g jautienos, 15 g prieskoninių daržovių (svogūnų, petražolių ir salierų), 50 g morkų, 50 g griežčių, 50 g šviežių kopūstų, 4 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, 5 g krienų, druskos, žalumynų.

Mėsą (gabalą krūtininės, kumpio arba mentės minkštimo) dėkite į verdantį vandenį, užvirkite, nugraibykite putas. Kai mėsa bus apyminkštė, sužerkite susmulkintus svogūnus, petražoles, salierus, nuskustas, bet nesupjaustytas morkas, per pusę arba į keturias dalis supjaustytus griežčius, kopūstus, druską ir ant nedidelės ugnies virkite, kol mėsa ir daržovės suminkštės. Mėsą ir daržoves išgraibykite iš skysčio, į jį supilkite vandeniu atmieštus kvietinius miltus, grietinę, sudėkite krienus ir virkite 5–10 minučių. Mėsą supjaustykite skersai raumenų skaidulų, sudėkite į pusdubenį kartu su daržovėmis, apibarstykite krapais arba petražolėmis. Patiekite su padažu, virtomis bulvėmis.

Troškinta jautiena

150 g jautienos, 10 g taukų, 5 g morkų, 10 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, prieskonių.

Nuo mėsos (2–2,5 kg) minkštimo (nugarinės arba kumpio) pašalinkite plėves, dėkite į troškintuve įkaitintus taukus ir apkepinkite iki rusvumo. Tada iki 1/3 užpilkite sultiniu, sužerkite supjaustytas morkas, svogūnus, petražoles ir salierus, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų, uždenkite puodą dangčiu ir troškinkite. Kai mėsa išsitroškins, išimkite ją iš skysčio, sudėkite pakaitintus kvietinius miltus, užvirkite, nukoškite ir įdėkite grietinės.

Mėsą supjaustykite griežiniais, gražiai sudėkite į pusdubenį, negausiai apipilkite padažu. Patiekite su padažu, virtomis arba keptomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis arba virtomis, troškintomis daržovėmis.

Troškinta jautiena su slyvomis

200 g jautienos (gabalas kumpio), 15 g rūkytų lašinių, 10 g taukų, 25 g svogūnų, 15 g pomidorų tyrės, 50 g džiovintų slyvų, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos.

Nuo mėsos gabalo pašalinkite plėves, prikamšykite lašinukų, dėkite į troškintuve įkaitintus taukus ir apkepinkite iki rusvumo. Įpilkite truputį vandens arba sultinio, sudėkite smulkiai supjaustytą svogūną, pomidorų tyrę, druską ir troškinkite maždaug valandą. Tada sumeskite nuplautas džiovintas slyvas ir troškinkite, kol mėsa ir slyvos suminkštės. Mėsą ir slyvas iš skysčio išgraibykite, į skystį supilkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir užvirkite. Mėsą supjaustykite griežiniais, gražiai sudėkite į plokščią indą kartu su slyvomis.

Patiekite su padažu, virtomis arba keptomis bulvėmis.

Jautienos suktinukai

150 g jautienos, 10 g taukų, 10 g svogūnų, morkų ir petražolių, 4 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos.

Įdarui: 20 g rūkytų lašinių, 20 g svogūnų, 10 g juodos duonos.

Minkštą jautieną (dalį mentės arba kumpio) supjaustykite griežiniais, pamuškite, apibarstykite druska. Smulkiai supjaustykite rūkytus lašinius, kartu su susmulkintu svogūnu apkepinkite, suberkite tarkuotą juodą duoną ir sumaišykite. Viename mėsos griežinio krašte dėkite 1–2 šaukštelius įdaro, šoniniais kraštais uždenkite įdarą ir standžiai susukite. Paruoštus suktinukus susuktuoju krašteliu dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus ir apkepinkite iki rusvumo. Paskui sudėkite į puodą, užpilkite keptuvėje likusiu skysčiu arba sultiniu, sužerkite susmulkintus svogūnus, morkas bei petražoles ir troškinkite, kol mėsa suminkštės.

Paruoštus suktinukus sudėkite į gilesnį indą ir užpilkite padažu, pagamintu iš skysčio, kuriame jie buvo troškinami. Patiekite su virtomis arba keptomis bulvėmis, raugintais agurkais.

Stroganovo jautienos troškinys

150 g jautienos (gabalas filė, nugarinės arba kumpio), 10 g taukų, 100 g vandens arba sultinio, 25 g svogūnų, 15 g pomidorų tyrės, 4 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, raudonųjų pipirų (paprikos), druskos.

Minkštą jautieną supjaustykite 1–2 cm storio griežiniais. Mėsos plaktuku juos išmuškite, supjaustykite maždaug 0,5 cm pločio juostelėmis, o jas – pailgais 3–4 cm ilgio gabaliukais. Mėsos gabaliukus dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus ir apkepinkite iki rusvumo. Tada perkelkite į puodą, užpilkite keptuvėje likusiu skysčiu arba sultiniu, sudėkite susmulkintus svogūnus, pomidorų tyrę, druskos, raudonųjų pipirų ir troškinkite. Pabaigoje sudėkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir troškinkite.

Patiekite su keptomis arba virtomis bulvėmis, raugintais agurkais.

Guliašas

150 g jautienos (kumpio, mentės minkštimo), 10 g taukų, 25 g vandens arba sultinio, 25 g svogūnų, 15 g pomidorų tyrės, 4 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, prieskonių.

Mėsą supjaustykite gabaliukais (25–30 g), dėkite į įkaitintus taukus ir apkepinkite iki rusvumo. Tada perkelkite į puodą, užpilkite vandeniu arba sultiniu, sudėkite susmulkintus svogūnus, pomidorų tyrę, druskos ir troškinkite. Kai mėsa bus apyminkštė, įberkite pipirų, laurų lapų, pakaitintų kvietinių miltų ir troškinkite. Pabaigoje įdėkite grietinės. Guliašą supilkite į giloką indą ir patiekite su virtomis bulvėmis arba makaronais, troškintomis daržovėmis arba šviežių

daržovių salotomis.

Jautienos kepsnys

200 g jautienos (gabalas kumpio arba nugarinės), 15 g rūkytų lašinių, 10 g taukų, 10 g prieskoninių daržovių (svogūnų, petražolių, salierų, morkų), druskos.

Nuo mėsos minkštimo pašalinkite plėves, prikamšykite lašinukų, įtrinkite druska, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus ir labai karštoje orkaitėje apkepkite. Tada į keptuvą įpilkite karšto vandens, suberkite susmulkintus svogūnus, petražoles, salierus, morkas ir toliau kepkite vidutinio karštumo temperatūroje, vis aplaistydami ir apvartydami. Kepsnį supjaustykite griežiniais, gražiai sudėkite į plokščią pusdubenį, užpilkite nedideliu kiekiu padažo (skystį ir prieskonines daržoves pertrinkite per sietą) ir patiekite su keptomis arba virtomis bulvėmis, šviežių arba marinuotų daržovių salotomis.

Marinuotos jautienos kepsnys

200 g jautienos (gabalas kumpio), 15 g rūkytų lašinių, 10 g taukų, 25 g grietinės, druskos.

Marinatui (1 kg mėsos marinuoti): 0,5 l vandens, 50 g svogūnų, 0,1 g pipirų, 0,1 g laurų lapų, 10 g druskos, 0,5 l acto (3 %).

Pirmiausia paruoškite marinatą: vandenyje išvirkite supjaustytus svogūnus, pipirus, laurų lapus, įpilkite acto, atvėsinkite.

Nuo mėsos minkštimo pašalinkite plėves, sudėkite į indą, užpilkite marinatu, kad mėsa būtų apsemta, ir marinuokite 1–2 dienas. Paskui iš marinato išimkite, prikamšykite lašinukų, įtrinkite druska, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus ir kepkite orkaitėje, vis aplaistydami ir apvartydami, kol mėsa iškeps. Į skystį, kur kepė mėsa, įdėkite grietinės. Kepsnį supjaustykite griežiniais, gražiai sudėkite į pusdubenį, užpilkite truputį kepsnio padažo ir patiekite su keptomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis.

Įdarytas jautienos kepsnys

200 g jautienos (gabalas kumpio arba filė), druskos, 15 g taukų, 4 g kvietinių miltų, 10 g grietinės.

Baravykų įdaras: 75 g baravykų, 15 g svogūnų, 15 g sviesto, 1/4 kiaušinio.

Silkių įdaras: 50 g silkės, 15 g sviesto arba grietinės, 15 g svogūnų, 1/4 kiaušinio, 5 g tarkuotos juodos duonos.

Nuo mėsos minkštimo pašalinkite plėves, ją išmuškite, įtrinkite druska, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus ir dideliame karštyje kepkite maždaug pusę valandos. Tada mėsą skersai raumenų supjaustykite 1,5 cm storio griežiniais taip, kad apatinėje dalyje griežiniai neišsiskirtų. Į kiekvieno griežinio tarpą įtepkite baravykų

arba silkių įdaro, suspauskite ir išilgai surišk ite kulinariniu siūlu. Kepkite toliau mažesnio karštumo orkaitėje, dažnai aplaistydami mėsą, kol ji iškeps. Nuo kepsnio nuimkite kulinarinį siūlą, sudėkite į pusdubenį ir griežinius perpjaukite iki pat apačios. Sudėliokite šiek tiek įžambiai, užpilkite padažu. Padažą gaminkite iš skysčio, kuriame kepė mėsa, pridėję pakaitintų kvietinių miltų, grietinės.

Baravykų įdaro ruošimas. Šviežius baravykus supjaustykite šiaudeliais ir kartu su susmulkintu svogūnu apkepinkite svieste, atvėsinkite, įmuškite kiaušinį, įberkite druskos ir sumaišykite.

Silkių įdaro ruošimas. Silkę 2–3 valandas mirkykite šaltame vandenyje, nuvalykite, smulkiai supjaustykite arba sumalkite mėsmale, sudėkite išlydytą sviestą arba grietinę, kiaušinį, smulkiai supjaustytą svogūną, sutarkuotą juodą duoną ir sumaišykite.

Kepsnį patiekite su virtomis arba keptomis bulvėmis, marinuotais agurkais, šviežių daržovių salotomis.

Svogūnų muštinis

150 g jautienos (gabalas nugarinės), druskos, 10 g taukų, 75–100 g svogūnų, 15 g sviesto, 4 g kvietinių miltų, 50 g grietinės.

Mėsą supjaustykite griežiniais, išmuškite, apibarstykite druska, maltais pipirais, dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus ir kepkite iš abiejų pusių, kol jie pasidarys šviesiai rusvi ir bus iškepę. Į keptuvę įberkite kvietinių miltų, taukuose pakaitinkite iki gelsvumo, įpilkite vandens arba sultinio, įdėkite grietinės, įberkite druskos ir virkite 5–8 minutes. Svogūnus supjaustykite griežinėliais ir apkepinkite svieste, tada įpilkite truputį vandens arba sultinio ir troškinkite, kol suminkštės.

Iškeptos mėsos griežinius gražiai sudėkite į pusdubenį, apdėliokite svogūnais, apipilkite grietinės padažu ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Jeigu mėsa yra nebejauno gyvulio arba tai kumpio, mentės minkštimas, apkepintus griežinius sudėkite į troškintuvą, užpilkite vandeniu arba sultiniu, apdėliokite svogūnų griežinėliais ir troškinkite ant mažos ugnies. Pabaigoje supilkite pakaitintus, atmieštus kvietinius miltus ir grietinę.

Jautienos pjausnys

200 g jautienos (gabalas nugarinės su filė), 15 g taukų, druskos.

Pjausniui pasirinkite gerai įmitusio gyvulio mėsą. Nugarinę su filė (2,5–3 kg) išmuškite, įtrinkite druska, pipirais, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus ir dideliame karštyje apkepkite. Tada įpilkite karšto vandens ir kepkite mėsą ant mažesnės ugnies 0,5–1 valandą, vis aplaistydami kas 5–8 minutes. Teisingai kepto pjausnio viduje prie kaulo mėsa būna rausva. Pjausnį dėkite į pusdubenį, supjaustykite įžambiais griežiniais. Mėsą atpjaukite ir nuo nugarkaulio bei

šonkaulių. Kai viršutinė pjausnio dalis bus sudalyta, apverskite gabalą antraip, atpjaukite nuo kaulo bei supjaustykite griežiniais ir apatinę dalį.

Jautienos pjausnį patiekite su kepsnio padažu, taukuose keptomis bulvėmis, krienais, raugintais agurkais.

Žlėgtainis

150 g jautienos (filė), druskos, pipirų, 10 g kiaulienos taukų, 5 g sviesto, 15 g krienų.

Storesnįjį jautienos filė galą supjaustykite 2–3 cm storio griežiniais, truputį pamuškite, griežinius suformuokite apskritus arba ovalo formos, apibarstykite druska, pipirais. Sudėkite į karštus taukus ir kepkite dideliame karštyje iki rusvumo iš abiejų pusių taip, kad viduje žlėgtainis liktų rausvas (bet galima kepti ir tol, kol mėsa bus iškepusi). Iškepę žlėgtainį keptuvėn įpilkite 1–2 šaukštus karšto vandens arba sultinio, įdėkite sviesto ir užkaitinkite. Žlėgtainį sudėkite į pakaitintą pusdubenį, apliekite skysčiu, apdėliokite plonomis drožlelėmis sutarkuotais krienais, taukuose keptomis bulvėmis.

Ant žlėgtainio galima uždėti ir keptą kiaušinį („jaučio akį“) arba keptų svogūno griežinėlių.

Filė

150 g jautienos (filė), druskos, pipirų, 10 g taukų, 25 g virto kumpio, 35 g batono, 15 g sviesto.

Vidurinę jautienos filė dalį supjaustykite 3–4 cm storio griežiniais skersai raumens skaidulų, apibarstykite druska, pipirais, dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus ir kepkite.

Kumpio, taip pat batono griežinėlį apkepinkite svieste. Į pakaitintą pusdubenį įdėkite batono riekutę, ant jos – kumpį, o viršuje – iškeptą filė. Patiekite su taukuose keptomis bulvėmis, vyno padažu, virtomis daržovėmis (morkomis, žiediniais kopūstais, žirneliais) arba šviežių daržovių salotomis.

Nugarinės kepsnys

150 g jautienos (nugarinės), druskos, pipirų, 1/5 kiaušinio, 15 g džiūvėsėlių, 15 g taukų.

Jautienos nugarinės arba kumpio minkštimą supjaustykite 1,5 cm storio griežiniais, išmuškite, apibarstykite druska, pipirais, pamerkite išplaktame kiaušinyje, tada apvoliokite džiūvėsėliuose, suformuokite, kad būtų ovalo formos, ir kepkite įkaitintuose taukuose. Gražiai sudėkite į pakaitintą pusdubenį, užpilkite taukais ir patiekite su rusvuoju padažu, virtomis arba keptomis bulvėmis, virtomis arba troškintomis daržovėmis.

Jautiena agurkų padaže

100–150 g jautienos kepsnio arba jautienos pjausnio.

Padažui: 10 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 80 g vandens arba sultinio, 25 g grietinės, 25–50 g marinuotų agurkėlių ir svogūnų, druskos.

Kvietinius miltus kaitinkite svieste, kol jie pagels, įpilkite vandens arba sultinio, įdėkite grietinės, supjaustytus marinuotus agurkėlius bei svogūnus ir virkite 5–10 minučių.

Į padažą dėkite kepsnio arba jautienos pjausnio griežinius ir užkaitinkite, tik nevirkite. Patiekite su virtomis arba keptomis bulvėmis.

Mėsos ir silkių apkepas

100 g jautienos, 15 g taukų, 25 g svogūnų, 50–75 g silkės, 1/2 kiaušinio, 25 g grietinės, džiūvėsėlių.

Virtą mėsą ir silkę (truputį pamirkytą) sumalkite mėsmale. Smulkiai supjaustytus svogūnus apkepinkite taukuose, sudėkite maltą mėsą ir silkę, grietinę, kiaušinį ir sumaišykite. Masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje maždaug 25 minutes. Kai iškeps, šiek tiek atvėsinkite, paskui išimkite iš formos ir supjaustykite griežiniais. Patiekite su virtomis bulvėmis, grietine arba pomidorų padažu, raugintais agurkais.

Mėsos ir bulvių apkepas

I. 100 g sriuboje virusios mėsos, 25 g rūkytos kiaulienos, 25 g svogūnų, 15 g grietinės, 200 g bulvių, 120 g pomidorų padažo, džiūvėsėlių.

Gabaliukais supjaustytą rūkytą kiaulieną apkepinkite kartu su smulkintais svogūnais. Tada sudėkite maltą sriubos mėsą (jautieną), grietinę ir sumaišykite.

Bulves išvirkite neluptas, nulupkite, supjaustykite griežinėliais. Į sviestu išteptą formą sluoksniais dėkite bulves ir mėsą, kad viršutinis sluoksnis būtų iš bulvių. Tada apipilkite pomidorų padažu, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

II. 100 g sriubos mėsos, 15 g taukų, 25 g svogūnų, 50 g silkės, 200 g bulvių, 120 g grietinės padažo, džiūvėsėlių.

Išvirtas bulves supjaustykite griežinėliais. Svieste arba taukuose apkepinkite susmulkintus svogūnus. Mėsą kartu su nuvalyta silke sumalkite, sudėkite apkepintus svogūnus ir sumaišykite. Į formą dėkite sluoksniais, užpilkite grietinės padažu, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

Jautiena, apkepta su daržovėmis

100 g jautienos, 15 g taukų, 100 g bulvių, 50 g morkų, 100 g šviežių kopūstų, 25 g svogūnų, petražolių ir salierų, 15 g grietinės, druskos.

Mėsą supjaustykite nedideliais griežinėliais, juos išmuškite, dėkite į įkaitintus taukus ir apkepinkite iki rusvumo. Daržoves nulupkite ir susmulkinkite. Į formą sluoksniais dėkite daržoves, mėsą, o tarpuose – susmulkintas prieskonines daržoves (svogūnus, salierus, petražoles), grietinę, druskos. Užpilkite sultiniu taip, kad produktai būtų vos apsemti. Formą uždenkite dangčiu ir kepkite orkaitėje.

Malta mėsa su padažu

100 g jautienos, 25 g svogūnų, 15 g rūkytų lašinių, 4 g kvietinių miltų, vandens arba sultinio, 25 g grietinės, druskos.

Mėsą vieną kartą sumalkite mėsmale. Smulkiais gabaliukais supjaustytus rūkytus lašinius kartu su svogūnais apkepinkite keptuvėje, sudėkite maltą mėsą ir ant didelės ugnies apkepkite. Tada apibarstykite kvietiniais miltais, sumaišykite, įpilkite truputį vandens arba sultinio, įdėkite grietinės, druskos ir maišydami troškinkite 10–15 minučių. Supilkite į gilesnį indą ir patiekite su bulvių koše arba virtomis bulvėmis bei raugintais agurkais.

Maltos mėsos kukuliukai su padažu

80 g jautienos, 40 g kiaulienos, 25 g batono, 10 g svogūnų, 25 g silkės arba 2–3 kilkės, 1/4 rauginto agurko, 1/4 kiaušinio, druskos, žalumynų.

Padažui: 80–100 g skysčio, 4 g kvietinių miltų, 15 g grietinės.

Mėsą, vandenyje išmirkytą batoną, svogūnus, nuvalytą silkę arba kilkes du kartus permalkite mėsmale. Į sumaltą mėsą įmuškite kiaušinį, sudėkite smulkiai supjaustytus raugintus agurkus ir minkykite, kol mėsos masė taps vientisa.

Sudrėkintomis rankomis darykite apvalius kukuliukus, dėkite juos į pasūdytą vandenį ir virkite. Mėsos kukuliukus sudėkite į giloką indą, užpilkite padažu, apibarstykite susmulkintais krapais arba petražolėmis. Į skystį, kuriame virė mėsos kukuliukai, supilkite pakaitintus ir atmieštus kvietinius miltus, grietinę ir užvirkite.

Patiekite su virtomis bulvėmis arba bulvių koše.

Netikras zuikis

100 g jautienos, 25 g rūkytų lašinių, 15 g batono, 5 g bulvių krakmolo, 30 g vandens, 10 g svogūnų, 5 g džiūvėsėlių, 15 g taukų, prieskonių.

Jautieną kartu su išmirkytu batonu du kartus permalkite mėsmale. Į sumaltą mėsą sudėkite mažais gabalėliais supjaustytus lašinius, susmulkintus svogūnus, bulvių krakmolą, druskos, pipirų,

supilkite vandenį arba sultinį ir viską suminkykite taip, kad mėsa taptų vientisa. Šaltu vandeniu sudrėkintomis rankomis iš paruoštos mėsos masės suformuokite pailgą kukulį, apvoliokite džiūvėsėliuose, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus ir kepkite orkaitėje.

Iškeptą mėsą supjaustykite griežiniais ir sudėkite į pusdubenį. Patiekite su virtomis bulvėmis, rusvuoju padažu, daržovių salotomis.

Jei netikras zuikis bus patiekiamas kaip šaltasis užkandis, į mėsos vidurį galite įdėti virtą kiaušinį, morkų.

Maltos mėsos kepsnys

100 g jautienos, 15 g lašinių, 10 g vandens, 10 g svogūnų, 10 g taukų, prieskonių.

Minkštą jautieną ir lašinius sumalkite mėsmale, sudėkite smulkiai supjaustytą, apkepintą svogūną, druskos, pipirų, įpilkite vandens ir išminkykite. Iš paruoštos mėsos masės formuokite apskritą plokščią kepsnį ir kepkite įkaitintuose taukuose. Paskui įdėkite į lėkštą indą, užpilkite taukais ir patiekite su keptomis bulvėmis, daržovių salotomis.

Ant iškepto kepsnio galima uždėti keptą kiaušinį („jaučio akį“) arba keptų svogūnų.

Jautienos maltinukai

100 g jautienos, 20–25 g batono, 30 g vandens, 10 g svogūnų, 15 g džiūvėsėlių, 10 g taukų, druskos, pipirų.

Paruoškite maltos mėsos masę (žr. p. 40) ir formuokite maltinukus. Pirmiausia sudrėkintomis rankomis padalykite mėsą, dėkite ant lentelės, apvoliokite džiūvėsėliuose, peiliu suspauskite ir padarykite pailgus arba apvalius maltinukus.

Dėkite į įkaitintus taukus ir kepkite iš abiejų pusių, kol parusvės ir bus iškepę (įdūrus šakute nebebėgs rusvas skystis). Maltinukus galite tik apkepinti įkaitintuose riebaluose, o paskui dėti į uždarą indą ir kaitinti orkaitėje.

Maltinukus patiekite su virtomis arba keptomis bulvėmis, rusvuoju arba grietinės, pomidorų padažais, troškintomis daržovėmis arba šviežių daržovių salotomis.

VERŠIENA

Virta veršiena su ryžiais

200 g veršienos, 15 g svogūnų, 10 g petražolių, druskos, pipirų, laurų lapų.

Padažui: 5 g kvietinių miltų, 10 g sviesto, 15 g grietinės, 1/4

kiaušinio trynio, 1/4 citrinos, 50 g ryžių, žalumynų.

Mėsą (gabalą krūtininės arba mentės) dėkite į verdantį vandenį, užvirkite, nugraibykite putas, sužerkite susmulkintus svogūnus, petražoles ir ant nedidelės ugnies virkite maždaug 1 valandą. Tada įberkite druskos, pipirų, laurų lapų ir virkite toliau, kol mėsa bus minkšta.

Kvietinius miltus kaitinkite svieste, kol jie pagels, įpilkite vandens, kuriame virė mėsa, ir virkite. Paskui supilkite su grietine išplaktą kiaušinio trynį, citrinos sultis. Pakaitinkite, bet nevirkite.

Mėsą supjaustykite griežiniais, sudėkite į pusdubenį kartu su pasūdytame vandenyje išvirtais ryžiais, negausiai užpilkite padažu, apibarstykite susmulkintais krapais arba petražolėmis.

Virtą veršieną galite patiekti ir su virtomis bulvėmis, virtais žiediniais kopūstais.

Troškinta veršiena

150 g veršienos, 25 g rūkytų lašinių, 10 g taukų, 25 g morkų, svogūnų ir petražolių, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos.

Minkštą veršieną supjaustykite griežiniais, išmuškite, apibarstykite druska; sulenkite arba suvyniokite ir prikamšykite lašinių juostelių. Suformuotus mėsos gabaliukus dėkite į keptuvėje įkaitintus taukus ir apkepinkite iki rusvumo. Tada perkelkite į puodą, užpilkite keptuvėje susidariusiu skysčiu arba sultiniu, sužerkite susmulkintas morkas, svogūnus ir petražoles, druską ir troškinkite. Į skystį supilkite pakaitintus, vandeniu atmieštus kvietinius miltus, grietinę ir užvirkite. Sudėkite į gilesnį indą ir patiekite su virtomis bulvėmis, troškintomis morkomis arba lapinėmis, agurkų, pomidorų salotomis.

Veršienos ragu

150 g veršienos, 10 g taukų, 25 g prieskoninių daržovių, 15 g pomidorų tyrės, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos, pipirų, laurų lapų.

Veršieną (gabalą krūtininės, nugarinės arba mentės) padalykite porcijomis su kaulu (išskyrus vamzdinius kaulus) ir įkaitintuose taukuose apkepinkite. Dėkite į puodą, užpilkite nuoviru iš keptuvės, įberkite svogūnų, petražolių, prieskonių, supilkite pomidorų tyrę ir troškinkite. Supilkite pakaitintus kvietinius miltus ir troškinkite, paskui įdėkite grietinės. Supilkite į gilesnį indą ir patiekite su virtomis bulvėmis arba troškintomis daržovėmis, virtais ryžiais, makaronais.

Veršienos ir morkų troškinys

100 g veršienos, 15 g taukų, 15 g svogūnų, petražolių ir salierų, 200 g morkų, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, prieskonių,

žalumynų.

Mėsą supjaustykite pailgais gabaliukais, dėkite į keptuvėje įkaitintus taukus ir apkepinkite. Paskui perkelkite į puodą, užpilkite keptuvėje susidariusiu nuoviru, sužerkite svogūnus, salierus, petražoles, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų ir troškinkite. Kai mėsa bus šiek tiek pasitroškinusi, sudėkite pailgais gabalėliais supjaustytas morkas ir toliau troškinkite, kol mėsa ir morkos suminkštės. Patirštinkite iškaitintais kvietiniais miltais, įdėkite grietinės. Supilkite į gilesnį indą ir patiekite su virtomis bulvėmis. Jei norite, į veršienos ir morkų troškinį galite įdėti žaliųjų žirnelių.

Veršienos kepsnys

200 g veršienos, 10 g taukų, 5 g svogūnų, 5 g grietinės, prieskonių.

I. Veršienos kumpį įtrinkite druska, pipirais, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus išorine kumpio puse į viršų ir apkepkite iki rusvumo. Tada į keptuvą įpilkite sultinio, įdėkite svogūnų, laurų lapų ir kepkite toliau ant nedidelės ugnies vis aplaistydami ir apvartydami. Kad kepsnys būtų sultingesnis, gardesnis, jį prieš pat kepimo pabaigą keletą kartų aptepkite grietine.

II. Iš veršienos kumpio išpjaukite kaulą, mėsą lengvai išmuškite, apibarstykite druska, pipirais, susukite vyniotinį, apriškite kulinariniu siūlu, dėkite į keptuvą ir kepkite įkaitintuose taukuose.

Kepsnį supjaustykite griežiniais ir sudėkite į pusdubenį. Patiekite su virtomis bulvėmis, nuo kepsnio susidariusiu padažu, virtomis arba troškintomis daržovėmis, virtais ryžiais.

Įdaryta veršienos krūtininė

200 g veršienos krūtininės, 10 g taukų (apkepti), prieskoninių daržovių.

Įdarui: 50 g minkštos mėsos, 10 g batono, 15–20 g vandens, 25 g svogūnų, 5 g sviesto, druskos, maltų pipirų.

Nuo gabalo veršienos krūtininės atidalykite šonkaulius ir ties storesnėmis vietomis atpjaukite maždaug 50 g mėsos. Mėsą keletą kartų permalkite mėsmale kartu su vandenyje išmirkytu batonu ir svieste apkepintu svogūnu. Į sumaltą mėsą sudėkite druskos, pipirų ir taip išminkykite, kad būtų vientisa masė.

Veršienos krūtininės gabalą įtrinkite druska, uždėkite mėsos masę, suvyniokite. Kraštus užsiūkite kulinariniu siūlu. Dėkite į keptuve įkaitintus taukus, apkepinkite, įpilkite vandens arba sultinio, sudėkite prieskonines daržoves ir toliau kepkite vidutinio karštumo orkaitėje vis aplaistydami ir apvartydami. Kai veršienos krūtininė iškeps, ištraukite siūlus, supjaustykite griežiniais ir patiekite su rusvuoju padažu, virtomis arba keptomis bulvėmis, moliūgų salotomis.

Veršienos pjausnys

150 g veršienos, 1/5 kiaušinio, 15 g džiūvėsėlių ir kvietinių miltų, 15 g taukų (kepti), druskos, pipirų, žalumynų.

Mėsą (kumpio minkštimą) supjaustykite 1,5–2 cm storio griežiniais, išmuškite, apibarstykite druska, pipirais. Tada apvoliokite miltuose, pamerkite į išplaktą kiaušinį ir dar kartą apvoliokite džiūvėsėliuose, dėkite į keptuvėje įkaitintus taukus ir kepkite iš abiejų pusių, kol bus rusvi ir iškepę.

Veršiena su baravykais

150 g veršienos, 10 g taukų, 100 g baravykų, 15 g sviesto, 1/10 citrinos, druskos, pipirų.

Gabalą veršienos kumpio minkštimo arba nugarinės supjaustykite griežiniais, pašalinkite plėves, išmuškite, apibarstykite druska, pipirais ir kepkite įkaitintuose taukuose. Susmulkintus baravykus apkepinkite svieste.

Pusdubenyje veršieną išdėstykite kartu su baravykais ir citrinos griežinėliais.

Patiekite su virtomis arba keptomis bulvėmis, grietinės padažu, marinuotais agurkais.

Veršienos maltinukai

100 g veršienos, 15 g batono, 25 g vandens arba pieno, 5 g svogūnų, 10 g sviesto, 1/4 kiaušinio, druskos, 10 g džiūvėsėlių, 15 g taukų.

Veršieną kartu su vandenyje arba piene išmirkytu batonu sumalkite mėsmale, sudėkite smulkiai supjaustytą ir svieste apkepintą svogūną, kiaušinį, druską ir suminkykite. Tada darykite maltinukus, apvoliokite juos džiūvėsėliuose ir kepkite. Patiekite su virtomis bulvėmis, grietinės padažu, troškintomis morkomis arba žirneliais, šviežių daržovių salotomis.

AVIENA

Aviena su padažu

150–200 g avienos, 15 g svogūnų, druskos.

Padažas: 5 g kvietinių miltų, 5 g sviesto arba margarino, 80 g sultinio, druskos, kmynų, lauro lapų, 15 g grietinės, 20 g citrinų sulčių arba stalo vyno.

Avieną (gabalą krūtininės, nugarinės arba kumpio) dėkite į verdantį vandenį, užvirkite, nugraibykite putas, suberkite druską,

susmulkintą svogūną ir virkite ant nedidelės ugnies.

Svieste arba margarine pakaitinkite kvietinius miltus, įpilkite vandens, kuriame virė mėsa, suberkite kmynus, laurų lapus ir užvirkite. Paskui įdėkite grietinės, supilkite citrinų sultis ar baltąjį stalo vyną.

Mėsą supjaustykite griežiniais, sudėkite į padažą ir užkaitinkite. Patiekite su virtomis bulvėmis arba ryžiais, makaronais, pupelių tyre.

Išvirtą avieną galite apkepinti, tada dėkite į pomidorų arba svogūnų padažą ir kaitinkite 10–15 minučių.

Troškinta aviena

150–200 g avienos, 10 g taukų, 25 g svogūnų ir česnakų, 15 g pomidorų tyrės, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos.

Mėsą (gabalą mentės, nugarinės) padalykite porcijomis su kaulu ir apkepinkite įkaitintuose riebaluose. Sudėkite į puodą, užpilkite keptuvėje likusiu skysčiu, suberkite smulkiai supjaustytą svogūną, truputį česnako, įdėkite pomidorų tyrės, druskos ir troškinkite, kol mėsa bus minkšta. Tada sudėkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę. Dėkite į gilesnį indą ir patiekite su virtomis bulvėmis, šviežių kopūstų salotomis.

Avienos ir kopūstų troškinys

150 g avienos, 10 g taukų, 200 g šviežių kopūstų, 10 g svogūnų, 5 g petražolių ir salierų, 25 g pomidorų tyrės, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos, žalumynų.

Mėsą padalykite porcijomis, keptuvėje įkaitintuose taukuose apkepkite, dėkite į puodą, užpilkite keptuvėje likusiu skysčiu, sudėkite susmulkintus svogūnus, petražoles ir salierus, pomidorų tyrę ir troškinkite, kol mėsa bus apyminkštė. Tada sužerkite supjaustytus šviežius kopūstus, druską ir troškinkite. Skystį sutirštinkite pakaitintais kvietiniais miltais, įdėkite grietinės. Sudėkite į giloką pusdubenį, apibarstykite susmulkintomis petražolėmis ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Avienos ir griežčių troškinys

150 g avienos, 10 g taukų, 25 g svogūnų, 200 g griežčių, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos, kmynų.

Gabalėliais padalytą mėsą apkepinkite taukuose, sudėkite į puodą, užpilkite keptuvėje likusiu skysčiu, sužerkite smulkiai supjaustytą svogūną ir troškinkite. Kai mėsa bus apyminkštė, sudėkite supjaustytus griežčius, įberkite druskos, kmynų. Pabaigoje supilkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę.

Patiekite su virtomis bulvėmis.

Avienos troškinys su ryžiais

150 g avienos, 10 g taukų, 25 g svogūnų, 10 g morkų, 15 g pomidorų tyrės, raudonųjų pipirų, druskos, 50 g ryžių.

Mėsą supjaustykite kubeliais (35–40 g) ir apkepinkite įkaitintuose taukuose, dėkite į troškintuvą, įberkite druskos, raudonųjų pipirų, apkepintus susmulkintus svogūnus, morkas, supilkite pomidorų tyrę. Tada suberkite nuplautus ryžius, užpilkite karštu vandeniu, užvirkite. Uždenkite puodą dangčiu ir orkaitėje troškinkite, kol mėsa ir ryžiai bus minkšti.

Avienos kepsnys

200 g avienos, 10 g taukų, 15 g svogūnų, česnakų, druskos.

Avieną (gabalą kumpio arba nugarinės) įtrinkite druska, česnakais, dėkite į keptuve įkaitintus taukus išorine kumpio puse į viršų ir apkepkite. Tada į keptuvą įpilkite karšto vandens, sudėkite supjaustytus svogūnus ir kepkite vis aplaistydami, kol mėsa bus minkšta.

Avieną prieš kepdami galite pamarinuoti (žr. 39 p.) ir prikamšyti rūkytų lašinių.

Iškepusią mėsą supjaustykite griežiniais, sudėkite į pakaitintą pusdubenį. Patiekite su keptomis bulvėmis, kepsnio riebalais, saldžiarūgščiais kopūstais arba pomidorų, burokėlių salotomis.

Šašlykas

150 g avienos, 50 g svogūnų, 50 g pomidorų, 1/6 citrinos, žalumynų.

Marinavimui: 1 kg mėsos – 100 g svogūnų, 0,1 g maltų pipirų, 40 g acto (3 %), 5 g citrinos sulčių, 15 g druskos, žalumynų.

Nuo mėsos (minkštos nugarinės arba kumpio) pašalinkite plėves, lajų ir supjaustykite kvadratėliais arba kubeliais (25–50 g svorio). Paskui mėsą dėkite sluoksniais į keraminį (fajanso arba porceliano) indą, apibarstykite druska, pipirais, smulkiai supjaustytais svogūnais ir apšlakstykite actu arba citrinų rūgštele, citrinų sultimis. Kai mėsos gabaliukus sudėsite į indą, truputį paslėkite ir palikite 4–6 val. vėsioje vietoje marinuotis.

Paskui mėsos gabalėlius suverkite ant metalinio iešmo glaudžiai vieną prie kito, dėkite ant karštų žarijų arba keptuvėn į karštus taukus ir sukiodami kepkite maždaug 15–20 minučių, kad išorėje susidarytų rusva plutelė, o viduje mėsa dar liktų rausva.

Šašlyką sudėkite į pusdubenį kartu su svogūnų griežinėliais arba svogūnų laiškais, pomidorų ir citrinos griežinukais.

Šašlyką galite patiekti su virtais ryžiais. Pusdubenio viduryje sudėkite šašlyką, pakraščiais – ryžius. Kartais šašlykas kepamas kartu su svogūnų griežinėliais – „Šašlykas su svogūnais“ – arba inkstais –

„Šašlykas su inkstais“.

Aviena, apkepta su pupelėmis

100 g keptos arba virtos avienos, 10 g sviesto arba margarino, 50 g pupelių, 75 g pomidorų arba grietinės padažo.

Keptą arba virtą avieną supjaustykite griežinukais ir svieste arba margarine apkepinkite. Į formą sluoksniais dėkite virtas pupeles, mėsos griežinukus, užpilkite pomidorų arba grietinės padažu, apdėliokite sviesto gumulėliais ir orkaitėje apkepkite.

Avienos paplotėliai

100 g avienos, 10 g inkstų taukų, 20 g batono, 25 g vandens, 1/4 kiaušinio, druskos, česnakų, pipirų, 10 g džiūvėsėlių, 15 g taukų (kepti).

Avieną, inkstų riebalus ir išmirkytą batoną sumalkite mėsmale, įmuškite kiaušinį, smulkiai supjaustytą česnaką, įberkite druskos, pipirų ir suminkykite. Iš mėsos masės formuokite apskritus paplotėlius, apvoliokite džiūvėsėliuose ir kepkite įkaitintuose taukuose iš abiejų pusių, kol parusvės. Patiekite su virtomis bulvėmis arba ryžiais, grietinės padažu, pomidorų salotomis.

KIAULIENA

Virta kiauliena

200 g kiaulienos, 25 g svogūnų ir morkų, petražolių, salierų, druskos, 4 g kvietinių miltų, 15 g grietinės.

Didoką gabalą kiaulienos (dalį mentės ar nugarinės) dėkite į verdantį vandenį, užvirkite, nugraibykite putas, suberkite supjaustytus svogūnus, morkas, petražoles, salierus, druskos ir virkite ant nedidelės ugnies. Kai mėsa bus minkšta, išgraibykite iš viralo, supjaustykite griežiniais, sudėkite į lėkštą indą.

Į viralą sudėkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir virkite 8–10 minučių. Patiekite su virtomis bulvėmis, raugintais arba marinuotais agurkais.

Virtas rūkytas kumpis

150 g rūkyto kiaulienos kumpio, 25 g svogūnų, pipirų, laurų lapų.

Rūkytą kiaulės kumpį (jei mažas – nesupjaustytą, jei didelis – padalytą per pusę arba į keturias dalis) dėkite į šaltą vandenį, užvirkite, sudėkite svogūnus, pipirų, lauro lapelių ir virkite uždengtame puode ant nedidelės ugnies 2,5–3 valandas. Tada

išgraibykite iš vandens, supjaustykite griežiniais, sudėkite į pusdubenį ir patiekite su pomidorų padažu, virtomis bulvėmis, troškintais rūgščiais kopūstais.

Virtą rūkytą kiaulienos kumpį taip pat galima atvėsintą dėti ant sumuštinio, valgyti su daržovių salotomis arba krienais.

Troškinta kiauliena

150 g kiaulienos, 10 g taukų, 25 g svogūnų, 10 g morkų ir petražolių, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos.

Mėsą (gabalą mentės, nugarinės arba šoninės) padalykite porcijomis ir apkepinkite įkaitintuose taukuose. Dėkite į puodą, užpilkite keptuvėje susidariusiu skysčiu, sužerkite smulkiai supjaustytus svogūnus, petražoles, morkas, druskos ir troškinkite, kol mėsa bus minkšta. Tada sudėkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir užvirkite. Dėkite į gilesnį indą ir patiekite su virtomis bulvėmis, raugintais agurkais, kopūstais.

Kiaulienos kepsnys

200 g kiaulienos, 15 g svogūnų, morkų, petražolių, druskos.

Mėsą (gabalą kumpio, nugarinės arba mentės) nušluostykite drėgnu skudurėliu, įtrinkite druska ir odos puse žemyn dėkite į keptuvą, užpilkite nedaug vandens ir kepkite orkaitėje, kol odelė bus minkšta. Tada mėsos gabalą apverskite ir odelę aštriu peiliu supjaustykite kvadratais arba rombais, kad būtų lengviau kepsnį pjaustyti griežiniais. Skystį papildykite vandeniu, sužerkite supjaustytus svogūnus, morkas, petražoles ir, kepsnį tolydžio vis aplaistydami, kepkite vidutinio karštumo orkaitėje.

Iškepusį kepsnį truputį atvėsinkite ir supjaustykite griežiniais. Juos sudėkite į pusdubenį ir užpilkite kepsnio taukais.

Kiaulienos kepsnį patiekite su keptomis bulvėmis, troškintais rūgščiais kopūstais.

Kepti kiaulienos šonkauliukai

200 g kiaulienos šonkauliukų, 15 g svogūnų, druskos, pipirų, laurų lapų.

Paimkite gabalą vidutinio riebumo kiaulienos šonkauliukų. Prieš kepdami juos įžambiai įkirskite kas 6–7 cm, įtrinkite druska ir kepkite kaip kiaulienos kepsnį.

Iškeptus šonkauliukus padalykite taip, kad kiekviename gabalėlyje būtų po du. Gabaliukus sudėkite į pusdubenį ir patiekite su kepsnio taukais ir kepsnio padažu, virtomis arba keptomis bulvėmis, daržovių salotomis.

Kepta kiauliena su svogūnais

150 g kiaulienos, 50 g svogūnų.

Kiaulieną (sūdytą arba rūkytą) supjaustykite griežiniais ir keptuvėje apkepkite iš abiejų pusių, kol parusvės. Paskui į keptuvę sužerkite griežinukais supjaustytus svogūnus ir kepkite riebaluose, kol taps šviesiai gelsvi. Mėsos griežinius kartu su svogūnais sudėkite į pusdubenį ir patiekite su virtomis arba keptomis bulvėmis, rusvuoju padažu.

Kiaulienos karbonadas

150 g kiaulienos, 1/5 kiaušinio, 15 g džiūvėsėlių, 15 g taukų, druskos, pipirų.

Gabalą kiaulienos nugarinės (karbonadą) supjaustykite 1,5–2 cm storio griežiniais, kad prie kiekvieno griežinio liktų šonkaulio kauliukas. Paskui mėsą išmuškite, apibarstykite druska, pipirais, įmerkite į išplaktą kiaušinį (kiaušinis ir vanduo arba pienas) ir apvoliokite džiūvėsėliuose. Dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus ir kepkite iš abiejų pusių iki rusvumo. Iškepusį karbonadą sudėkite į pusdubenį, užpilkite parusvintu sviestu.

Kiaulienos pjausnys

150 g kiaulienos, 1/4 kiaušinio, 10 g druskos, džiūvėsėlių, 10 g taukų (kepti).

Liesą kiaulieną (gabalą kumpio arba nugarinės) supjaustykite griežiniais, išmuškite, apibarstykite druska, pamerkite į išplaktą kiaušinį, apvoliokite džiūvėsėliuose ir kepkite įkaitintuose taukuose iš abiejų pusių. Sudėkite į pusdubenį ir patiekite su grietinės padažu, virtomis arba keptomis bulvėmis, raugintais agurkais arba kopūstais, šviežių daržovių salotomis.

Mėsos ir bulvių apkepas

100 g sriubos mėsos, 25 g rūkytos kiaulienos, 25 g svogūnų, 15 g grietinės, 200 g bulvių, 120 g pomidorų padažo, džiūvėsėlių.

Gabaliukais supjaustytą rūkytą kiaulieną apkepinkite su smulkintais svogūnais. Tada įdėkite sumaltą sriubos mėsą (jautieną), grietinę ir sumaišykite.

Bulves išvirkite su lupenomis, nulupkite, supjaustykite griežinėliais. Į sviestu išteptą formą sluoksniais dėkite bulves ir mėsą taip, kad viršutinis sluoksnis būtų iš bulvių. Tada apipilkite pomidorų padažu, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

Kiaulienos maltinukai

100 g kiaulienos, 25 g batono, 25 g vandens, 15 g svogūnų, druskos, 15 g džiūvėsėlių, 10 g taukų (kepti).

Liesą kiaulieną ir išmirkytą batoną sumalkite mėsmale, įberkite

druskos, smulkiai supjaustytą svogūną ir suminkykite.

Iš mėsos masės darykite maltinukus, apvoliokite džiūvėsėliuose ir kepkite įkaitintuose taukuose.

Sudėkite į pusdubenį ir patiekite su rusvuoju padažu, virtomis bulvėmis arba bulvių koše, troškintomis daržovėmis arba šviežių daržovių salotomis.

VALGIAI IŠ GYVŪNŲ VIDAUS ORGANŲ

Mityboje naudojami įvairūs gyvūnų vidaus organai: kepenys, širdis, inkstai, plaučiai, smegenys, liežuvis, tešmuo ir kt. Juos prieš ruošiant būtina apdoroti.

Kepenis nuplaukite tekančiu vandeniu, atidžiai nuimkite plėvę ir, pašalinę storesnius tulžies latakus, supjaustykite griežiniais arba gabaliukais.

Širdį padalykite pusiau arba į keturias dalis, išpjaustykite kraujagysles, nuplaukite sukrešėjusį kraują.

Inkstus perpjaukite išilgai per pusę, pašalinkite šlapimtakius, nuplaukite šaltu vandeniu ir 15–20 minučių pamirkykite actu parūgštintame vandenyje (1 litrui vandens – 2 šaukštai acto). Senų gyvulių (galvijų, kiaulių) inkstus 1,5–2 valandas palaikykite šaltame vandenyje, o paskui apvirkite.

Plaučius nuplaukite, dėkite į verdantį vandenį ir virkite 15–25 minutes. Supjaustykite gabaliukais ir sumalkite mėsmale.

Smegenis mirkykite šaltame vandenyje 1,5–2 valandas arba akimirkai panardinkite į verdantį sūrų ir actu parūgštintą vandenį (1 litrui vandens – 1 šaukštas druskos, 2 šaukštai acto) ir pašalinkite plėvelę.

Liežuvį nuplaukite, nugrandykite gleivinę ir aptvilkykite.

Tešmenį 1,5–2 valandas mirkykite šaltame vandenyje, vis jį pakeisdami. Paskui virkite pasūdytame vandenyje.

Gyvūnų vidaus organus, kaip ir mėsą, galite virti, troškinti, kepti ir apkepinti.

Keptos kepenys

150 g kepenų (veršelio arba kiaulės), 10 g kvietinių miltų, 25 g taukų, 25 g svogūnų, druskos, pipirų.

Nuo kepenų nuvalykite plėvę, supjaustykite jas griežiniais, truputį pamuškite, apibarstykite druska, pipirais, apvoliokite miltuose ir kepkite įkaitintuose taukuose iš abiejų pusių, kol parusvės ir perpjovus viduryje nebebus rausvos. Paskui sudėkite į pusdubenį, apdėliokite keptais svogūnais ir patiekite su keptomis arba virtomis bulvėmis, grietinės padažu, daržovių salotomis.

Kepenys su grietine

150 g kepenų (veršelio), druskos, pipirų, 15 g kvietinių miltų, 15 g taukų arba sviesto, 25 g grietinės.

Griežinukais supjaustytas kepenis lengvai išmuškite, apibarstykite druska, pipirais, apvoliokite miltuose ir kepkite taukuose arba svieste iš abiejų pusių, kol parusvės. Tada perkelkite į troškintuvą, įpilkite truputį vandens, įdėkite grietinės ir uždengtame inde troškinkite 15–20 minučių.

Patiekite su virtomis bulvėmis, marinuotais agurkais.

Kepenų apkepas

100 g kepenų (veršelio), 25 g sviesto, 15 g svogūnų, 1/2 kiaušinio, 15 g džiūvėsėlių, druskos, pipirų.

Nuo kepenų pašalinkite plėvelę, du kartus jas sumalkite mėsmale, sudėkite smulkiai supjaustytą, svieste apkepintą svogūną, kiaušinio trynį, džiūvėsėlius, įberkite druskos, pipirų ir sumaišykite. Pabaigoje sukrėskite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą, dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą ir kepkite orkaitėje 25–30 minučių.

Patiekite su sviestu, virtomis bulvėmis, marinuotais agurkais.

Troškinta širdis

150 g galvijo širdies, 20 g rūkytų lašinių, 15 g taukų, 25 g prieskoninių daržovių, 15 g pomidorų tyrės, 5 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, prieskonių.

Širdį padalykite porcijomis arba supjaustykite storais griežiniais, prikamšykite lašinukų, dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus ir apkepinkite. Sudėkite į puodą, užpilkite keptuvėje susidariusiu nuoviru, sužerkite svogūnus, petražoles, morkas, druskos, pipirų, laurų lapų, įpilkite pomidorų tyrės ir troškinkite. Pabaigoje sudėkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir užvirkite. Supilkite į giloką indą ir patiekite su virtomis bulvėmis, troškintomis daržovėmis.

Troškinti inkstai

150 g inkstų (veršelio arba kiaulės), 15 g taukų, 25 g svogūnų, 5 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, prieskonių.

Inkstus perpjaukite išilgai per pusę, pašalinkite šlapimtakius, pamirkykite actu parūgštintame vandenyje, nuplaukite, nusausinkite, supjaustykite gabaliukais, apkepinkite įkaitintuose taukuose, įpilkite vandens arba sultinio, suberkite svogūnus, druskos, pipirų, laurų lapų ir troškinkite. Pabaigoje supilkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir užvirkite. Sudėkite į indą ir patiekite su virtomis bulvėmis, raugintais agurkais.

Inkstai agurkų padaže

150 g inkstų (galvijų), 15 g taukų, 25 g morkų, 25 g svogūnų, 10 g petražolių, 20 g pomidorų tyrės, 50 g raugintų agurkų, 5 g kvietinių miltų.

Virtus galvijų inkstus supjaustykite pailgais gabaliukais ir apkepinkite taukuose. Susmulkintus svogūnus, morkas, petražoles taip pat apkepinkite taukuose, supilkite pomidorų tyrę, sudėkite raugintus agurkus, truputį sultinio, pakaitintus kvietinius miltus ir užvirkite. Į paruoštą padažą dėkite supjaustytus, apkeptus inkstus ir 10–15 minučių troškinkite. Patiekite su virtomis bulvėmis.

Keptos smegenys

150 g smegenų, 1/5 kiaušinio, 10 g džiūvėsėlių ir kvietinių miltų, 25 g taukų, 1/8 citrinos, druskos, pipirų, žalumynų.

Smegenis apvirkite, pašalinkite plėvę, apibarstykite druska, pipirais, apvoliokite miltuose, pamerkite į išplaktą kiaušinį, tada apvoliokite džiūvėsėliuose ir virkite taukuose. Paskui sudėkite į pusdubenį, papuoškite citrinos griežinėliais, žalumynais.

Patiekite su keptomis bulvėmis, pakaitintu iki rusvumo sviestu, šviežių daržovių salotomis.

Smegenų apkepas

100 g smegenų, 15 g sviesto arba margarino, 10 g svogūnų, 1/2 kiaušinio, 15 g džiūvėsėlių, 1 šaukštas pieno, pipirų.

Smegenis dėkite į verdantį vandenį, įberkite druskos, įpilkite acto (1 litrui vandens 15 g druskos, 1 šaukštas acto) ir virkite 10–15 minučių. Nuo smegenų nulupkite plėvelę, dėkite jas į dubenį ir mediniu šaukštu sumaišykite, sudėję smulkintą, svieste apkepintą svogūną, kiaušinio trynį, džiūvėsėlius, druskos, pipirų ir pieno. Pabaigoje įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais, apdėliokite sviesto gumuliukais ir kepkite orkaitėje 25–30 minučių.

Patiekite su ištirpintu sviestu, virtomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis.

Virtas liežuvis

150 g liežuvio, 25 g prieskoninių daržovių, druskos, lauro lapų, pipirų.

Galvijo, kiaulės arba veršelio liežuvį pasūdykite (druska, cukrus) 10–12 valandų. Tada dėkite į verdantį vandenį, sužerkite svogūnų, petražolių, salierų, morkų, laurų lapų, pipirų ir ant lėtos ugnies virkite. Išvirtą liežuvį įmerkite į šaltą vandenį ir, neleisdami jam atvėsti, numaukite odelę. Paskui supjaustykite griežiniais, sudėkite į

lėkštą pusdubenį ir užpilkite sviestu. Patiekite su virtomis bulvėmis, krienų padažu arba bulvių koše, troškintais žirneliais.

Liežuvio pjausnys

150 g liežuvio, 25 g svogūnų, morkų ir petražolių, druskos, 1/4 kiaušinio, 10 g džiūvėsėlių, 15 g taukų (kepti).

Dėkite liežuvį į verdantį vandenį, įberkite druskos, susmulkintų svogūnų, morkų, petražolių ir virkite ant mažos ugnies, kol liežuvis bus minkštas. Tada pamerkite jį į šaltą vandenį, numaukite odelę, supjaustykite griežiniais, juos pamerkite į išplaktą kiaušinį, apvoliokite džiūvėsėliuose ir kepkite įkaitintuose taukuose iš abiejų pusių, kol parusvės.

Patiekite su grietinės padažu, virtomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis.

Keptas tešmuo

150 g tešmens, 1/5 kiaušinio, 15 g džiūvėsėlių, 15 g taukų, druskos, pipirų.

Pirmiausia virkite tešmenį vandenyje 2–3 valandas. Paskui supjaustykite griežiniais, apibarstykite druska, pipirais, pamirkykite išplaktame kiaušinyje, apvoliokite džiūvėsėliuose ir apkepkite įkaitintuose taukuose.

Patiekite su virtomis bulvėmis, pomidorų padažu, daržovių salotomis.

NAMINIŲ IR LAUKINIŲ PAUKŠČIŲ BEI ŽVĖRIENOS PATIEKALAI

Naminių paukščių (vištų, kalakutų, ančių, žąsų) mėsą galima virti, troškinti ir kepti. Jaunų naminių paukščių mėsa skani kepta arba troškinta, senesnių naminių paukščių mėsą geriau troškinti arba naudoti sriuboms, maltos mėsos masei ruošti.

Prieš ruošdami patiekalą naminį paukštį padalykite: nupjaukite kojas ties kelio sąnariais, galvą ligi antrojo kaklo slankstelio, kaklą, o kartais ir sparnus – per sąnarius. Galvą, kojas, kaklą ir sparnus, širdį, skrandį naudokite sriuboms virti. Iš paukščių kepenų, ypač žąsų, galite paruošti skanų paštetą.

Jeigu naminius paukščius virsite, troškinsite arba kepsite vientisus, nesupjaustytus, juos turite suformuoti. Vištoms, kalakutams su adata perverkite siūlą per vieną blauzdelę, tada per kūną ir antrąją blauzdelę; toliau siūlą verkite kryžmai nugaros, perverkite per vieną sparną, kaklą, antrąjį sparną ir siūlo galus suriškite, kad blauzdelės ir sparnai priglustų prie kūno; žąsų, ančių skerdenų užpakalinėje dalyje

padarykite įpjovą ir ten lyg į kišenę sukiškite kojų blauzdeles.

Paruoštą paukštį padalykite aštriu peiliu ir specialiomis žirklėmis paukštienai pjaustyti. Peiliu perpjaukite raumenis, žirklėmis – kaulus. Pirmiausia atpjaukite blauzdeles, aplinkui visą skerdieną perpjaudami odelę bei sausgysles iki sąnario, ir ties sąnariu atidalykite nuo kūno. Blauzdeles, jei norite, galite dar kartą ties sąnariu padalyti per pusę. Paskui nupjaukite sparnus. Tada paukštį perpjaukite išilgai per pusę, atskirdami nugaros dalį nuo krūtinėlės. Šią padalykite išilgai per pusę ir kiekvieną puselę supjaustykite skersai į gabaliukus. Didesnių paukščių nugaros dalį perpjaukite išilgai per pusę, o paskui skersai į gabaliukus, mažesnių paukščių – tik skersai. Vištą padalykite į 6–8 gabalus, antį – į 8–10 gabalų, žąsis, kalakutus – į 10–12 gabalų.

Sumedžioti žvėrys ir paukščiai kepami arba troškinami. Žvėriena kepama viename gabale, o paukščiai – sveiki arba padalyti – troškinami.

Kad žvėriena ir paukštiena būtų trapesnė, minkštesnė, ją 12–24 valandas palaikykite marinate. Paskui prikamšykite lašinukų, įterpdami lašinių juosteles į raumenis arba paukščiams lašinių griežinėlius uždėdami ant krūtinės ir siūlu aprišdami.

Virta višta su daržovėmis

200 g vištienos, 25 g morkų ir petražolių, pipirų, laurų lapų, druskos.

Padažui: 5 g kvietinių miltų, 10 g sviesto, 80 g sultinio, 1/2 kiaušinio trynio.

Visą arba pusiau perpjautą vištą dėkite į verdantį vandenį, sužerkite supjaustytas morkas, petražoles, įberkite druskos, truputį pipirų, laurų lapų ir virkite ant nedidelės ugnies, kol mėsa bus minkšta. Tada išimkite iš skysčio, padalykite gabalais, sudėkite į indą.

Kvietinius miltus pakaitinkite svieste, įpilkite vandens, kuriame virė višta, užvirkite. Pabaigoje supilkite išplaktą kiaušinio trynį ir užkaitinkite.

Virtą vištą patiekite su padažu, virtomis bulvėmis, daržovėmis – žiediniais kopūstais, morkomis, žirneliais.

Troškinta višta

200 g vištienos, 15 g taukų, 15 g morkų, 10 g svogūnų, 5 g petražolių, 5 g kvietinių miltų, druskos.

Vištą padalykite gabalais, apkepinkite įkaitintuose taukuose, dėkite į troškintuvą, užpilkite keptuvėje susidariusiu nuoviru, sužerkite susmulkintus svogūnus, petražoles, morkas, druskos ir troškinkite. Kai mėsa bus minkšta, išimkite ją iš skysčio, į jį supilkite pakaitintus kvietinius miltus ir užvirkite.

Troškintus vištienos gabaliukus sudėkite į giloką indą, užpilkite

padažu ir patiekite su virtomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis arba troškintomis daržovėmis.

Taip pat ruoškite troškintą *kalakutieną, antieną, žąsieną*.

Keptas kalakutas

200 g kalakutienos, 5 g taukų, 25 g morkų ir petražolių, druskos, pipirų, laurų lapų.

Pirmiausia kalakutą suformuokite (žr. p. 69), kad blauzdelės ir sparnai būtų prigludę prie kūno ir neapdegtų. Kalakutą įtrinkite druska, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus ir orkaitėje apkepkite, kol taps šviesiai rusvas. Tada į keptuvą įpilkite karšto vandens, sudėkite supjaustytas morkas, petražoles, žiupsnelį pipirų, laurų lapų ir kepkite nedideliame karštyje, dažnai aplaistydami. Paruoštą kepsnį truputį atvėsinkite, o tada su peiliu ir žirklėmis paukštienai pjaustyti padalykite. Padaliję sudėkite kepsnį į pakaitintą pusdubenį krūtinės dalimi į viršų, aplinkui apdėliokite keptomis bulvėmis ir užpilkite nedideliu kiekiu kepsnio padažo. Patiekite su keptomis bulvėmis, padažu, vaisių salotomis (obuolių, slyvų arba bruknių).

Troškintos kurapkos

250 g kurapkienos, 20 g rūkytų lašinių, 20 g taukų, 25 g svogūnų, prieskonių.

Kurapkas įtrinkite pipirais, druska, apraišiokite lašinių griežinėliais, dėkite troškintuvan į įkaitintus taukus arba sviestą ir apkepkite orkaitėje iki rusvumo. Užpilkite truputį karšto vandens, sudėkite svogūnus, laurų lapus ir troškinkite. Nuo iškepusių kurapkų nuvyniokite siūlus, perpjaukite išilgai per pusę, sudėkite į pusdubenį, užpilkite nedideliu kiekiu padažo. Patiekite su virtomis bulvėmis, padažu, vaisių arba šviežių daržovių salotomis.

Kepta žąsis

(12 porcijų)

1 žąsis (2–2,5 kg), 25 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, prieskonių.

Žąsį suformuokite (žr. p. 69), įtrinkite druska, dėkite į keptuvą, įpilkite nedaug karšto vandens ir dideliame karštyje apkepkite iki rusvumo, tada sudėkite prieskonines daržoves (svogūnus, petražoles ir salierus), druskos, pipirų, laurų lapų ir kepkite, dažnai aplaistydami. Jauna žąsis kepama 1–1,5 valandos, senesnė – 2–3 valandas. Kepsnį šiek tiek atvėsinkite, supjaustykite ir sudėkite į pusdubenį. Patiekite su keptomis bulvėmis, kepsnio riebalais, troškintais rūgščiais kopūstais arba bruknių uogiene. Žąsį galite kepti ir prikimštą obuolių.

Taip pat gaminama ir *kepta antis*.

Stirnienos kepsnys

(10 porcijų)

2,5 kg stirnienos kumpio, 100 g rūkytų lašinių, 25 g svogūnų, 75 g taukų, 100 g grietinės, druskos, pipirų, laurų lapų.

Stirnienos kumpį palaikykite marinate (žr. p. 26) 12–24 valandas, nuplaukite, pašalinkite plėves, prikamšykite lašinių ir, sudėję keptuvan, apkepkite įkaitintuose taukuose iki rusvumo. Tada į keptuvą įpilkite karšto vandens (jei norite, ir truputį raudonojo vyno), suberkite svogūnus, pipirų, laurų lapų, druskos ir, dažnai aplaistydami, kepkite 1–1,5 valandos. Kepdami keletą kartų aptepkite grietine. Paruoštą kepsnį supjaustykite griežiniais, sudėkite į pusdubenį ir užpilkite nedideliu kiekiu kepsnio padažo.

Patiekite su keptomis bulvėmis, kepsnio padažu ir virtomis, troškintomis daržovėmis arba vaisių (obuolių, kriaušių, bruknių) salotomis.

Kiškienos kepsnys

(10 porcijų)

1 kiškis (2–2,5 kg), 100 g rūkytų lašinių, 100 g taukų, 25 g svogūnų, 100 g grietinės, druskos, pipirų, laurų lapų.

Kiškį pamerkite į marinatą (žr. p. 39) ir marinuokite 12–24 valandas, paskui nuplaukite ir aštriu peiliu pašalinkite plėves. Tada atkirskite šonkaulius iki nugaros minkštimo, taip pat priekines kojeles ir kaklą (priekines kojeles, kaklą, šonkaulius troškinkite atskirai). Užpakalines kojas palikite prie nugaros. Kiškį prieš kepdami prikamšykite lašinių, apibarstykite druska, dėkite keptuvan į įkaitintus taukus ir orkaitėje apkepkite iki rusvumo. Tada įpilkite karšto vandens, sudėkite svogūnus, laurų lapų, pipirų ir vidutinio karštumo orkaitėje kepkite 1–1,5 valandos, dažnai aplaistydami. Kepdami kelis kartus aptepkite grietine.

Kiškiui iškepus, atidalykite užpakalines kojeles ir nugarą, supjaustykite gabaliukais. Juos sudėkite į pusdubenį, suformuodami kaip kiškį, ir užpilkite kepsnio padažu. Patiekite su keptomis bulvėmis, vaisių (obuolių, kriaušių arba bruknių) salotomis.

Kiškienos žarnokai

200 g kiškienos žarnokų, 20 g rūkytų lašinių, 25 g svogūnų, 15 g pomidorų tyrės, 5 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, druskos, pipirų, kadagio uogų.

Lašinius supjaustykite mažais gabalėliais ir kartu su susmulkintais svogūnais apkepinkite. Tada sudėkite supjaustytus kiškienos žarnokus (kaklą, mentę, šonkaulius, kepenis, širdį), apkepinkite, užpilkite karšto vandens, supilkite pomidorų tyrę, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų, kadagio uogų ir troškinkite. Kai mėsa išsitroškins, suberkite

pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir dar 5 minutes pavirkite. Supilkite į giloką indą ir patiekite su virtomis bulvėmis, marinuotais agurkais.

Troškinta laukinė antis

250 g antienos, 20 g taukų, 25 g svogūnų, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, prieskonių.

Nuvalytą antį įtrinkite druska, pipirais, dėkite troškintuvan į įkaitintus taukus ir apkepkite orkaitėje iki rusvumo. Tada įpilkite karšto vandens, sudėkite svogūnus, laurų lapus ir troškinkite. Paskui antį supjaustykite, sudėkite į pusdubenį, užpilkite padažu, paruoštu iš skysčio, kuriame ji buvo troškinama.

Patiekite su virtomis bulvėmis, padažu ir šviežių daržovių arba vaisių salotomis.

Žuvies patiekalai

Žuvies patiekalams gaminti naudokite šviežias (gyvas, atvėsintas), šaldytas, taip pat ir sūdytas žuvis.

Gyvas žuvis užmuškite smarkiu smūgiu į galvą ir aštriu peiliu perpjaukite stuburą prie galvos.

Šaldytas žuvis (didokas, žuvies filė) atitirpinkite ore, 12–16 ˚C temperatūroje, sudėję žuvį ant sietelio. Mažesnio dydžio žuvis atitirpinkite šaltame vandenyje (10–12 ˚C). Kad žuvis mirkymo metu prarastų kuo mažiau mineralinių medžiagų, į vandenį įberkite druskos (1 litrui vandens 7–10 g druskos). Žuvies, atitirpinamos vandenyje, raumenų audiniai išbrinksta, žuvies svoris padidėja 5–10 %. Atitirpinimo trukmė priklauso nuo žuvų dydžio, vandens temperatūros ir gali trukti 1,5–6 valandas.

Sūdytoje žuvyje yra 12–22 % druskos. Kad sumažintumėte druskos kiekį iki 3–5 %, žuvis mirkykite šaltame vandenyje 4–6 valandas. Mirkydami vandenį keiskite kas valandą.

Žuvų valymas. Žvynuotas žuvis dėkite ant žuvims skirtos lentelės, laikydami galvą kairiąja ranka, o uodegą – dešiniąja. Žvynus nuskroskite aštriu peiliu arba specialiu žuvims valyti įrankiu, pradėję nuo uodegos, galvos link. Ypač kruopščiai nuvalykite žuvies papilvę, nes ji būna padengta smulkiais, glaudžiai prigludusiais žvynais.

Gleivėtas žuvis (ungurius, nėges, lynus) nutrinkite druska arba aptvilkykite karštu vandeniu. Paskui gleives bus lengva nuvalyti.

Valomų žuvų nereikia suspausti, nes galite sutrėkšti tulžies pūslę, ir tulžis apkartins žuvies mėsą. Nuvalę žvynus ir gleives, žuvis

nuplaukite. Tada išskroskite, perpjovę žuvies pilvą iki analinio peleko, ir išimkite vidaus organus. Strimelėms ir kitoms mažoms žuvelėms nupjaukite galvą ir kartu su ja išimkite vidaus organus, palikdami pilvo ertmę sveiką. Iš žuvų galvų išimkite žiaunas, nes jose tūno įvairių vandens parazitų. Plekšnes perpjaukite įžambiu pjūviu, kad atskirtumėte galvą bei dalį pilvelio, ir išimkite vidurius. Tamsiosios žuvies pusės odą nulupkite, pradėdami nuo galvos, o nuo šviesesnės žuvies pusės nuskuskite smulkius žvynelius, gleives ir nupjaustykite pelekus.

Žuvų padalijimas. Mažas žuveles (strimeles, ešerius ir kt.) palikite nesupjaustytas – sveikas, su galva arba ją galite nupjauti. Vidutinio dydžio (iki 1,5 kg) žuvims nupjaukite galvą, uodegą, pelekus ir supjaustykite jas gabalėliais, neišimdami stuburo. Didesnėms žuvims nupjaukite galvą, uodegą, pelekus ir žuvį išilgai nugarkaulio perskroskite pusiau. Paskui kiekvieną žuvies pusę su kaulais arba be jų supjaustykite skersai gabalėliais.

Žuvų masės ruošimas. Imkite šviežią arba sūdytą žuvį – menkes, jūros ešerius, sterkus, lydekas ir kt. Nuvalytoms, išskrostoms žuvims nulupkite odą, išimkite kaulus, supjaustykite gabaliukais ir sumalkite mėsmale. Paskui dar kartą permalkite kartu su vandenyje išmirkytu batonu (be plutelės), sudėkite sviestą, margariną arba kiaulienos taukus (1 kg žuvies filė – 50–10 g riebalų), druskos, maltų pipirų ir minkykite, kol masė taps vientisa.

1 kg žuvies filė imkite 250 g batono, 350–400 g vandens arba pieno, 20 g druskos, 1 g maltų pipirų.

Iš šitaip paruoštos žuvies masės darykite maltinukus, paplotėlius.

Ruošiama ir vadinamoji *puri žuvies masė*. Žuvis kartu su piene arba grietinėlėje išmirkytu batonu 3–4 kartus permalkite mėsmale, sudėkite druskos, kiaušinio baltymą ir plakite, kol masė taps balta, puri. Plakdami pamažu supilkite likusį pieną arba grietinėlę.

1 kg žuvies filė imkite 100 g sužiedėjusio batono, 450–500 g pieno arba grietinėlės, 110 g kiaušinio baltymo, 20 g druskos.

Iš purios žuvų masės ruošiami apkepai, kukuliukai.

Žuvį galima virti, troškinti, kepti ir apkepti.

Žuvų virimas. Skaniausią ir riebiausią žuvį (lašišas, sterkus, upėtakius, karšius ir kt.) troškinkite garuose, virkite sveiką arba supjaustytą gabaliukais (150–200 g svorio). Sveikas žuvis virkite žuvims virti skirtame puode, o žuvies gabaliukus – plokščiame puode, išdėliotus vienu sluoksniu. Sudėtą puode žuvį užpilkite vandeniu, kad ji būtų apsemta (sveikas žuvis – šaltu vandeniu, žuvų gabalėlius – verdančiu). Į vandenį įberkite druskos, petražolių, svogūnų, truputį pipirų, laurų lapų. Kad žuvis išlaikytų spalvą (lašiša, upėtakis ir kt.), į vandenį įpilkite acto (1 litrui vandens 2 šaukštus acto). Žuvį virkite ant nedidelės ugnies – kol odelė bus sutrūkinėjusi, mėsa balta, standi,

atšokusi nuo kaulų. Vandenį, kuriame virė žuvis, panaudokite padažui arba žuvienei ruošti.

Žuvų troškinimas. Žuvys troškinamos sveikos arba supjaustytos gabaliukais. Į žuviai troškinti skirtą puodą sudėtas žuvis iki pusės užpilkite žuvų sultiniu arba vandeniu (1 kg žuvų 0,3 litro vandens), sužerkite susmulkintus svogūnus, petražolių, druskos. Puodą sandariai uždenkite ir ant viryklės arba orkaitėje troškinkite. Kad žuvis būtų skanesnė, troškindami įpilkite baltojo vyno arba atskiestos citrinų rūgštelės, kartais galima įdėti baravykų arba pievagrybių. Iš skysčio, kuriame troškinosi žuvis, paruoškite padažą.

Žuvų kepimas. Žuvis kepama nedideliame riebalų kiekyje arba panardinta riebaluose. Mažame riebalų kiekyje kepkite įvairią žuvį – vientisą arba supjaustytą gabaliukais. Dviejose–trijose vietose įpjaukite gabaliuko odelę, kad žuvis kepama neišsilenktų. Žuvį prieš kepdami apibarstykite druska, apvoliokite miltuose arba pamirkykite išplaktame kiaušinyje, o paskui apvoliokite džiūvėsėliuose. Dėkite keptuvėn į įkaitintus riebalus, apkepkite iš abiejų pusių, kol taps šviesiai rusvos spalvos, ir toliau kepkite orkaitėje 5–10 minučių. Dideliame riebalų kiekyje kepamos vertingiausios, skaniausios žuvys (lašiša, sterkas ir kt.). Žuvies filė supjaustykite gabaliukais, pamirkykite išplaktame kiaušinyje, apvoliokite džiūvėsėliuose ir įmerkite į skystą tešlą. Paruoštus žuvies gabalėlius dėkite į įkaitintus riebalus (160–180 ˚C) ir kepkite.

Apkeptos žuvys. Apkepamos žalios, troškintos arba keptos žuvys kartu su padažu (grietinės, pomidorų ir kt.), įvairiomis daržovėmis. Paruoštą žuvį, padažą, daržoves dėkite į formą ir apkepkite orkaitėje.

Virta lašiša su sviestu ir kiaušiniu

250 g lašišos, 5 g svogūnų, 5 g petražolių, prieskonių, 1/5 citrinos, žalumynų.

Vidutinio dydžio nuvalytą lašišą, visą arba supjaustytą, dėkite į puodą, užpilkite vandeniu, sužerkite susmulkintas petražoles, svogūnus, druskos, pipirų, lauro lapų ir virkite. Tada išimkite iš vandens, sudėkite į pusdubenį, užpilkite lydytu sviestu, apibarstykite kietai virtu, susmulkintu kiaušiniu. Papuoškite citrinos griežinėliais, žaliomis petražolėmis.

Patiekite su virtomis bulvėmis ir šviežių daržovių salotomis.

Taip pat virkite *sterkus, karpius, žiobrius, sykus, karšius, lydekas*.

Lašiša tešlos apvalkale

250 g lašišos, riebalų (kepti).

Marinatui: 5 g aliejaus, 25 g citrinų sulčių arba 0,2 g citrinos rūgštelės, druskos, maltų pipirų, petražolių.

Tešlai: 40 g pieno, 50 g kvietinių miltų, 1 kiaušinis, druskos.

Lašišą nuvalykite, išimkite kaulus, nulupkite odą. Filė supjaustykite gabaliukais, dėkite į indą, apšlakstykite aliejaus ir citrinų sulčių arba citrinų rūgštelės mišiniu, apibarstykite druska, maltais pipirais, smulkintomis petražolėmis ir palikite 25–30 minutėms marinuotis. Tada žuvies gabaliukus pamirkykite tešloje, dėkite į įkaitintus riebalus ir kepkite, kol švelniai parusvės (patartina imti 60 % taukų ir 40 % aliejaus.) Imkite tiek riebalų, kad žuvies gabaliukai juose laisvai plaukiotų.

Tešlos ruošimas: išplakite kiaušinio trynį, įberkite druskos, įpilkite pieno. Skystį pilkite į miltus, išmaišykite ir palikite tešlą brinkti 30 minučių. Prieš kepdami žuvį į tešlą įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą.

Iškeptus žuvies gabaliukus sudėkite į pusdubenį, papuoškite citrinos griežinėliais, petražolėmis. Patiekite su pomidorų salotomis arba majonezo padažu, į kurį įdėta marinuotų agurkų.

Tešloje kepta žuvis valgoma be bulvių.

Lygiai taip pat tešlos apvalkale kepami *sterkai, lydekos* ir kt.

Sterkas kiaušinių padaže

250 g sterko, 100 g žuvies sultinio, 15 g sviesto, 3 g kvietinių miltų, 1/2 kiaušinio trynio, 25 g grietinės, prieskonių.

Nuvalytą sterką supjaustykite gabaliukais, dėkite į puodą, užpilkite žuvų sultiniu, sudėkite sviestą, druskos, truputį pipirų, lauro lapų; puodą sandariai uždenkite ir ant viryklės arba orkaitėje troškinkite. Žuvį perkelkite į giloką indą, užpilkite kiaušinių padažu, pagamintu iš skysčio, kuriame troškinosi žuvis, pridėję pakaitintų kvietinių miltų ir su grietine išplaktų kiaušinių. Patiekite su virtomis bulvėmis ir šviežių daržovių salotomis.

Taip pat troškinkite *lydekas, žiobrius, sykus* ir *kitas žuvis*.

Kimšta lydeka

250 g lydeka, 15 g batono, 50 g pieno arba vandens, 1/4 kiaušinio, 5 g sviesto, 10 g grietinės, druskos, pipirų arba muškato riešuto, 25 g prieskoninių daržovių.

Šiam patiekalui pasirinkite 1,5–2 kg svorio lydeką, nuvalykite, išimkite vidurius, nuplaukite. Tada pašalinkite galvą, perpjaukite stuburą ir galą; odą nunerkite iki uodegos, pastarąją atpjaukite ir palikite prie odos. Jei oda blogai neriasi nuo raumens, kruopščiai nupjaukite peiliu, bet taip, kad nesugadintumėte. Mėsą atskirkite nuo kaulų ir 2–3 kartus sumalkite mėsmale kartu su vandenyje arba piene išmirkytu batonu. Į sumaltą mėsą sudėkite kiaušinius, grietinę, ištirpintą sviestą, druskos, pipirų arba sutarkuoto muškato riešuto, supilkite vandenį arba likusį pieną ir masę tol minkykite, kol ji taps išbrinkusi, vientisa. Masę kimškite į žuvies odą nelabai kietai, nes

verdant žuvies mėsa subrinksta, užsiūkite, dėkite į žuviai virti skirtą puodą, užpilkite šiltu vandeniu, įberkite svogūnų, petražolių, morkų, prieskonių, druskos. Virkite ant nedidelės ugnies maždaug 45–60 minučių priklausomai nuo žuvies dydžio. Išvirusią žuvį išimkite iš vandens, dėkite į pusdubenį, supjaustykite griežiniais, palikdami vientisos žuvies formą, užpilkite lydytu sviestu. Papuoškite citrinos griežinukais, petražolėmis.

Patiekite su virtomis bulvėmis, žuvies padažu, virtomis daržovėmis ar šviežių daržovių salotomis.

Troškinta lydeka

250 g lydeka, 25–50 g baravykų, 25 g sviesto, 100 g žuvų sultinio, 5 g kvietinių miltų, stalo vyno arba citrinos sulčių, prieskonių.

Iš nuvalytos lydekos išimkite kaulus, supjaustykite ją gabaliukais, sudėkite į troškintuvą, tarpuose įkaišydami svieste apkepintų baravykų, užpilkite žuvų sultiniu (jis verdamas iš žuvų galvų, kaulų), įberkite druskos, truputį pipirų ir troškinkite. Tada žuvies gabaliukus išgraibykite iš skysčio, į jį sudėkite svieste pakaitintus kvietinius miltus ir virkite maždaug 5 minutes. Pabaigoje į padažą įpilkite baltojo sausojo vyno arba citrinų sulčių.

Žuvies gabaliukus sudėkite į indą kartu su baravykais, užpilkite padažu ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Kepta lydeka

250 g lydeka, 1/5 kiaušinio, 10 g džiūvėsėlių, 15 g riebalų, druskos.

Nuvalytą lydeką supjaustykite gabaliukais, įtrinkite druska, pamirkykite išplaktame kiaušinyje ir apvoliokite džiūvėsėliuose. Dėkite į įkaitintus riebalus ir kepkite iš abiejų pusių, kol bus šviesiai rusva ir iškepusi. Sudėkite į indą ir patiekite su keptomis arba virtomis bulvėmis, žuvies padažu bei virtomis arba troškintomis daržovėmis (žirneliais, žiediniais kopūstais), šviežių daržovių salotomis.

Taip pat kepkite *sykus, karpius, lašišas, sterkus, žiobrius* ir kt.

Troškinti sykai su daržovėmis

200 g sykų, 15 g sviesto, 10 g petražolių, 150 g morkų, 150 g žirnių, 1/2 stiklinės žuvų sultinio, druskos, žalumynų.

Susmulkintas morkas, petražoles dėkite puodan į išlydytą sviestą ir truputį apkepinkite, užpilkite žuvų sultiniu (išvirtu iš žuvų galvų, kaulų) ir troškinkite, kol daržovės bus apyminkštės. Tada sudėkite šviežius žirnius, ant jų nuvalytus, išimtais kaulais žuvų gabaliukus, druską ir viską troškinkite. Sudėkite į giloką indą, apibarstykite petražolėmis ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Ešerys grietinės padaže

200–250 g ešerių, druskos, 10 g kvietinių miltų, 25 g sviesto.

Padažui: 10 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 50 g žuvies sultinio, 50 g grietinės, druskos.

Nuvalytus ešerius įtrinkite druska, apvoliokite miltuose ir apkepinkite svieste iš abiejų pusių iki rusvumo. Dėkite į negilų puodą arba formą, užpilkite grietinės padažu ir troškinkite.

Patiekite su virtomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis.

Taip pat gaminamos ir *plekšnės grietinės padaže*.

Jūros ešerių troškinys su agurkais

150 g jūros ešerių filė, 25 g rūkytų lašinių, 25 g svogūnų, 15 g morkų, 5 g kvietinių miltų, 100 g vandens, 50 g raugintų agurkų, 35 g grietinės, druskos.

Smulkiai supjaustytus lašinius troškintuve apkepinkite su svogūnais, morkomis, įpilkite kvietinių miltų, vandens ir troškinkite 5–10 minučių. Tada sudėkite supjaustytus raugintus agurkus, grietinę, žuvies filė gabaliukus ir troškinkite.

Troškinį sudėkite į giloką indą ir patiekite su virtomis bulvėmis. Vietoj lašinių galite naudoti taukus, sviestą arba margariną.

Plekšnės daržovių padaže

200 g plekšnių.

Padažui: 25 g morkų, 15 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 25 g pomidorų tyrės, 10 g aliejaus, prieskonių.

Susmulkintus svogūnus, morkas, petražoles ir salierus apkepinkite aliejuje, supilkite pomidorų tyrę, įberkite druskos, cukraus, pipirų, laurų lapų, jei norite, įpilkite acto.

Plekšnes, vientisas arba perpjautas pusiau, dėkite į puodą, sluoksniuodami su daržovėmis, uždenkite dangčiu ir ant mažos ugnies arba orkaitėje troškinkite, kol žuvis ir daržovės suminkštės.

Patiekite su virtomis bulvėmis.

Plekšnės, apkeptos su kiaušiniu

200 g plekšnių, 10 g kvietinių miltų, 15 g riebalų, 10 g svogūnų, 150 g virtų, apkepintų bulvių, 1/2–1 kiaušinis, druskos.

Nuvalytas plekšnes apvoliokite kvietiniuose miltuose ir apkepinkite riebaluose. Dėkite į formą su apkepintomis bulvėmis, svogūnais, užpilkite išplaktu kiaušiniu ir apkepkite orkaitėje.

Menkių kukuliukai su krienų padažu

150 g menkių filė, 25 g batono, 50 g pieno arba vandens, 15 g sviesto, 1/4 kiaušinio, druskos.

Krienų padažui: 100 g žuvies sultinio, 5 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, krienų.

Menkės filė kartu su piene arba vandenyje išmirkytu batonu du kartus sumalkite mėsmale. Į sumaltą masę sudėkite išlydytą sviestą, kiaušinius, įberkite druskos, supilkite likusį pieną arba vandenį ir suminkykite. Sudrėkintomis rankomis formuokite kukuliukus ir virkite žuvų sultinyje. Kai bus paruošti, išimkite, sudėkite į giloką indą, užpilkite krienų padažu ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Krienų padažas. Keptuvėje ištirpintame svieste pakaitinkite kvietinius miltus, kol taps šviesiai rusvi, įpilkite žuvų sultinio, kuriame virė kukuliukai, įdėkite smulkiai sutarkuotų krienų, grietinės ir virkite 5–10 minučių.

Menkių suktinukai su pomidorais

150 g menkių filė, druskos, 1/5 citrinos, 10 g rūkytų lašinių, 25 g sviesto, 50 g pomidorų, žalumynų.

Menkių filė apibarstykite druska, apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite 10–15 minučių, kad *prisitrauktų*. Tada ant filė išdėliokite plonomis juostelėmis supjaustytus lašinius ir suformuokite suktinuką.

Dėkite į troškintuvą arba į ugniai atsparaus stiklo formoje ištirpintą sviestą, vis keisdami pusiau arba į keturias dalis supjaustytais pomidorais, susmulkintomis petražolėmis, uždenkite dangčiu ir orkaitėje troškinkite 25–30 minučių.

Menkių apkepas

250 g menkių (šviežių filė), 25 g batono, 1/2 stiklinės sultinio, 25 g grietinės, muškato riešuto, druskos.

Nuvalytoms menkėms nupjaukite galvą, uodegą, nunerkite odą, išimkite kaulus. Galvą, uodegą, kaulus užpilkite šaltu vandeniu, sudėkite prieskonius ir virkite sultinį.

Menkių filė kartu su išmirkytu batonu sumalkite 2–3 kartus mėsmale. Į gautą masę įberkite druskos, tarkuoto muškato riešuto, įpilkite žuvies sultinio, įdėkite grietinės ir minkykite tol, kol masė taps vientisa. Dėkite apkepą į formą ir kepkite orkaitėje maždaug 45 minutes. Patiekite su žuvies padažu ir virtomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis.

Žuvies maltinukai

200 g šviežios žuvies (menkės, lydekos ir kt.), 25 g batono, 50 g pieno, 1/4 kiaušinio, 15 g sviesto, druskos, pipirų, 10 g džiūvėsėlių, 15 g riebalų (kepti).

Iš nuvalytos žuvies išimkite kaulus ir kartu su vandenyje arba piene išmirkytu batonu sumalkite mėsmale. Į sumaltą masę sudėkite ištirpintą sviestą, kiaušinius, druskos, pipirų, supilkite likusį vandenį

arba pieną ir gerai suminkykite, kad masė taptų vientisa.

Iš paruoštos masės formuokite maltinukus, apvoliokite džiūvėsėliuose ir kepkite įkaitintuose riebaluose. Patiekite su virtomis bulvėmis, padažu, troškintomis daržovėmis (morkomis, žirneliais) arba šviežių daržovių salotomis.

Strimelės piene

200 g strimelių (šviežių arba sūdytų), 1/2 stiklinės pieno, 1/4 svogūno, 15 g sviesto, prieskonių.

Strimeles sudėkite į negilią formą, apibarstykite susmulkintais svogūnais, druska, pipirais, laurų lapais, apdėliokite sviesto gumulėliais ir užpilkite pienu, kad strimelės būtų vos apsemtos. Indą uždenkite dangčiu ir troškinkite orkaitėje. Prieš patiekdami apibarstykite petražolėmis arba krapais ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Strimelių ir morkų troškinys

200 g strimelių (sūdytų), 150 g morkų, 15 g riebalų, 1/2 stiklinės vandens, 25 g prieskoninių daržovių, 15 g pomidorų tyrės, 15 g grietinės.

Išmirkytoms pasūdytoms strimelėms pašalinkite galvas ir ašakas. Morkas susmulkinkite skiedrelėmis, sudėję į puodą riebaluose apkepinkite, įpilkite tiek skysčio, kad morkos būtų vos apsemtos, apibarstykite susmulkintais svogūnais, salierais, petražolėmis ir troškinkite. Į apyminkštes morkas sudėkite nuvalytas strimeles, pomidorų tyrę bei grietinę ir troškinkite, kol morkos bus minkštos.

Supilkite į gilokus indus ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Keptos strimelės

200 g strimelių (šviežių), 15 g kvietinių miltų, 15 g riebalų, druskos.

Nuvalytas strimeles apibarstykite druska, apvoliokite miltuose ir kepkite įkaitintuose riebaluose. Tada sudėkite į indą ir patiekite su virtomis bulvėmis, rusvuoju, pomidorų arba grietinės padažu, šviežių daržovių salotomis.

Daržovių valgiai

Iš bulvių, kopūstų, morkų ir kitų daržovių ruošiami įvairūs daržovių valgiai, patiekiami pusryčiams, pietums, vakarienei arba kaip priedas prie mėsos, žuvies patiekalų.

Pirmiausia daržoves reikia surūšiuoti, kad atskirtume netinkamas maistui ir kad geriau įvertintume. Pavyzdžiui, vidutinio dydžio žiedinių kopūstų galvutes naudokite vientisas virimui, didesniąsias – išskaidytas – sriuboms, troškiniams.

Paskui daržoves nuplaukite, nuskuskite ir dar kartą perplaukite. Daržoves valykite daržovių skustuvais, nuskusdami kuo plonesnę lupeną, paskui nesupjaustytas nuplaukite šaltu vandeniu. Prieš ruošdami patiekalą daržoves susmulkinkite keliais būdais: kubeliais, kvadratėliais, griežinukais, šiaudeliais ir kt.

Ruošiant patiekalus daržovės verdamos, troškinamos, kepamos ir apkepamos.

Daržovių virimas. Sveikas arba supjaustytas daržoves dėkite į verdantį vandenį, kad vanduo 1–2 cm jas apsemtų. Druskos berkite (1 litrui vandens 10 g druskos) virimo pradžioje arba tada, kai daržovės bus pusminkštės. Burokėlius, džiovintus žirnius virkite be druskos. Daržovių nuovirą naudokite sriuboms, košėms, padažams gaminti. Daržoves galima ir troškinti.

Daržovių troškinimas. Daržovės troškinamos atskirai pagal rūšį arba visos kartu.

1. Susmulkintas daržoves dėkite į puodą, įpilkite nedaug vandens arba sultinio, įberkite druskos, įdėkite sviesto ir troškinkite ant nedidelės ugnies vis pamaišydami, kol taps minkštos.

2. Susmulkintas daržoves dėkite į puodą, įpilkite vandens arba sultinio, kad būtų apsemtos, sudėkite prieskoninių daržovių, druskos ir troškinkite. Kai daržovės bus beveik minkštos, supilkite pakaitintus, atmieštus kvietinius miltus, pabaigoje įdėkite sviesto arba grietinės bei susmulkintų prieskoninių daržovių.

Daržovių kepimas. Daržoves kepkite nedideliame riebalų kiekyje (10 % daržovių svorio) arba dideliame riebalų kiekyje (50–70 % daržovių svorio). Daržoves riebaluose kepkite nevirtas arba išvirtas. Kepimui naudokite taukus arba aliejų. Taukus keptuvėje arba puode užkaitinkite (160–180 °C), sudėkite susmulkintas daržoves ir kepkite, kol parusvės.

Daržovių apkepimas. Apkepti galima vienos rūšies daržoves arba sumaišytas įvairiais kiekiais. Jas troškinkite, virkite pasūdytame vandenyje arba kepkite, kol bus apyminkštės, susmulkinkite ir kartu su priedais dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą. Formoje daržoves užpilkite padažu (grietinės, pomidorų ir kt.) arba piene ar vandenyje išplaktais kiaušiniais, apibarstykite džiūvėsėliais.

Kad apkepas išeitų skanesnis, puresnis, į susmulkintas daržoves įmuškite kiaušinio trynį, o pabaigoje įmaišykite iki putų išplaktą baltymą.

Apkepą orkaitėje kepkite 20–45 minutes.

Virtos bulvės

300 g bulvių, druskos, žalumynų.

Bulves nuplaukite, nulupkite, sudėkite į vandenį ir dar kartą nuplaukite. Jei bulvės yra įvairaus dydžio, tada didžiausias nuplovę perpjaukite. Paskui bulves sudėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite 25–30 minučių, nuovirą nupilkite, o bulves atvirame puode palaikykite ant ugnies, kad apdžiūtų ir būtų miltingos. Sudėkite į giloką indą, apibarstykite susmulkintomis prieskoninėmis daržovėmis (krapais, petražolėmis, svogūnų laiškais). Virtas bulves patiekite kaip priedą prie mėsos, žuvies patiekalų arba kaip pagrindinį valgį pusryčiams, pietums ar vakarienei.

Bulvės su sviestu ir varške

300 g bulvių, druskos, žalumynų, 15 g sviesto, 70 g varškės, 25 g grietinės.

Bulves virkite pasūdytame vandenyje, kol jos suminkštės, tada sudėkite į giloką indą, apibarstykite susmulkintais krapais.

Į varškę įberkite druskos, įmaišykite grietinės, sudėkite į dubenėlį kartu su sviestu.

Į varškę galite įdėti ir smulkiai supjaustytų ridikėlių arba šviežių agurkų, svogūnų laiškų, daugiau grietinės ir patiekti su virtomis bulvėmis be sviesto. Kartu duokite pieno, rūgpienio arba kefyro.

Bulvės su silke

300 g bulvių, druskos, žalumynų, 25 g sviesto, 75 g sūdytos arba 50 g marinuotos silkės.

Bulves virkite pasūdytame vandenyje, kol suminkštės. Tada vandenį nupilkite, į bulves įdėkite sviesto, smulkiai supjaustytų petražolių lapelių ir pakaitinę puodą sukratykite. Sudėkite į giloką indą ir duokite su išmirkyta, nuvalyta, gabaliukais supjaustyta sūdyta arba marinuota silke. Kartu patiekite rūgpienio arba kefyro.

Bulvės baravykų padaže

250 g bulvių, druskos.

Baravykų padažas: 50 g baravykų, 25 g sviesto, 50 g baltojo vyno, 75 g vandens arba sultinio, 5 g kvietinių miltų, druskos, pipirų.

Su lupenomis išvirtas bulves nulupkite, supjaustykite kvadrato formos gabalėliais, sudėkite į baravykų padažą, apvartykite ir užkaitinkite.

Baravykus nuvalykite, supjaustykite plonais griežinėliais, dėkite į įkaitintą sviestą, apkepinkite, apibarstykite kvietiniais miltais ir maišydami dar pakepinkite, kol šiek tiek parusvės miltai. Tada įpilkite vandens arba sultinio, įberkite druskos, pipirų ir kaitinkite maždaug 5

minutes. Pabaigoje įpilkite baltojo vyno arba citrinų sulčių.

Sudėkite į giloką indą ir patiekite pusryčiams arba vakarienei su sumuštiniu. Taip pat galite paruošti ir *bulves su grietine, pomidorų, lašinukų* arba *kitokiais padažais*.

Bulvių košė

350 g bulvių, 75 g pieno, 5 g sviesto, druskos, žalumynų.

Bulves virkite pasūdytame vandenyje, kol suminkštės, paskui vandenį nupilkite. Dar karštas bulves tučtuojau sugrūskite metaliniu arba mediniu grūstuvu, įpilkite užvirinto pieno, įdėkite sviesto ir, be perstojo maišydami, užkaitinkite. Paskui puodą padėkite ant viryklės krašto ir bulvių masę maišydami mediniu šaukštu dar išsukite, kad būtų puri.

Sudėkite į giloką indą, apibarstykite susmulkintais krapais arba petražolių lapeliais.

Bulvių košę patiekite kaip priedą prie maltos arba troškintos mėsos patiekalų arba kaip atskirą valgį su sviestu arba spirgučiais, įvairiais padažais (pomidorų, grybų, lašinių ir kt.). Kartu duokite pieno, rūgpienio arba kefyro.

Bulvių ir grybų troškinys

250 g bulvių, 75 g grybų (virtų arba sūdytų) arba 50 g baravykų, 25 g taukų, 25 g svogūnų, vandens arba sultinio, 3 g kvietinių miltų, 25 g grietinės, prieskonių.

Grybus susmulkinkite, dėkite į įkaitintus taukus ir apkepinkite kartu su svogūnais, tada sužerkite supjaustytas bulves, įpilkite vandens arba sultinio, kad bulvės būtų apsemtos, ir troškinkite ant nedidelės ugnies 10–15 minučių. Tada supilkite pakaitintus, atmieštus kvietinius miltus, įberkite druskos, pipirų, laurų lapų ir toliau troškinkite, kol bulvės bus minkštos. Pabaigoje įdėkite grietinės. Vietoj taukų galite naudoti rūkytus lašinius.

Bulvių ir porų troškinys

250 g bulvių, 100 g porų, 25 g taukų, vandens arba sultinio, 5 g kvietinių miltų, 25 g pomidorų tyrės, 15 g grietinės, druskos.

I. Bulves nulupkite, supjaustykite kvadratiniais gabaliukais ir, apkepinę taukuose, dėkite į puodą, sluoksniuodami su supjaustytais porais, įpilkite vandens arba sultinio, kad bulvės būtų apsemtos, įberkite druskos, įdėkite pomidorų tyrės ir troškinkite. Kai bulvės bus apyminkštės, supilkite pakaitintus kvietinius miltus, grietinę ir troškinkite 5–8 minutes.

II. Bulves supjaustykite vidutinio didumo kubeliais ir sudėkite į puodą, sluoksniuodami su supjaustytais porais. Į įkaitintus taukus įberkite kvietinių miltų ir maišydami kaitinkite tol, kol miltai taps

šviesiai rusvi. Tada įpilkite vandens arba sultinio, užvirkite, įdėkite grietinės, užpilkite ant bulvių ir porų, kad viskas būtų apsemta, ir troškinkite ant nedidelės ugnies vis pamaišydami.

Keptos bulvės

300 g bulvių, 50 g taukų, druskos.

I. Bulves nuplaukite, nulupkite, vėl nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite plonais griežinėliais. Supjaustytas bulves dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus, apibarstykite druska ir kepkite vis pamaišydami, kol griežinėliai taps rusvi ir minkšti. Jei bulves pjaustysite storesniais griežinėliais arba gabaliukais, tada įkaitintuose taukuose juos apkepinkite, apibarstykite druska, įpilkite sultinio arba pieno, keptuvę uždenkite dangčiu ir ant viryklės arba orkaitėje kepkite.

II. Nenuluptas bulves virkite pasūdytame vandenyje, kol bus apyminkštės. Tada nulupkite, supjaustykite gabaliukais arba palikite nesupjaustytas, dėkite į įkaitintus taukus arba sviestą ir apkepinkite iki rusvumo. Jeigu apkepsite nesupjaustytas bulves, tada reikėtų sviestą pakaitinti su trupučiu cukraus (cukrų sausoje keptuvėje aprusvinkite, įdėkite sviesto, įpilkite vandens arba sultinio).

Keptas bulves patiekite pusryčiams arba vakarienei su daržovių salotomis, taip pat su mėsos arba žuvies valgiais.

Riebaluose virtos bulvės

200 g bulvių, riebalai (50 % kiaulienos, 40 % galvijų taukų ir 10 % aliejaus), druskos.

Bulves nulupkite, supjaustykite strypeliais, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu, dėkite į įkaitintus riebalus (100 g bulvių – 250–300 g riebalų) ir virkite, kol bus šviesiai rusvos. Tada kiaurasamčiu išgraibykite iš riebalų, dėkite į sietelį, apibarstykite druska ir sukratykite. Patiekite prie keptų mėsos valgių.

Riebalus, kuriuose virė bulvės, panaudokite dar kartą bulvėms virti arba kitiems valgiams ruošti.

Bulvių maltinukai

250 g bulvių, 15 g svogūnų, 10 g sviesto, 15 g džiūvėsėlių arba kvietinių miltų, 1/2 kiaušinio, 10 g džiūvėsėlių apvolioti, 25 g taukų kepti, druskos.

Bulves troškinkite arba virkite pasūdytame vandenyje, kol bus minkštos. Tada sumalkite mėsmale arba sugrūskite grūstuvėliu. Į bulvių masę sudėkite smulkiai supjaustytus, svieste apkepintus svogūnus, įberkite druskos, įmuškite kiaušinį, įdėkite džiūvėsėlių arba kvietinių miltų ir sumaišykite. Paskui darykite apvalius arba ovalo formos maltinukus, apvoliokite džiūvėsėliuose, dėkite keptuvėn į

įkaitintus riebalus ir apkepkite iki rusvumo. Sudėkite į negilų indą, patiekite su grybų arba grietinės padažu, šviežių daržovių salotomis.

Bulvės piene

250 g bulvių, 1/2–3/4 l pieno, 25 g sviesto, 25 g svogūnų arba porų, druskos.

Bulves nulupkite, supjaustykite griežinėliais, dėkite į formą, sluoksniuodami su smulkiai supjaustytais svogūnais arba porais, sviesto gabalėliais, įberkite druskos, užpilkite pienu, formą uždenkite dangčiu ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje, kol bulvės bus minkštos.

Vietoj pieno galite naudoti grietinėlę arba grietinę.

Bulvių ir silkių apkepas

250 g bulvių, 100 g silkės, 1 kiaušinis, 150 g pieno, 25 g grietinės, 10 g sviesto.

Su lupenomis išvirtas bulves nulupkite, supjaustykite kvadratėliais. Nunerkite silkės odelę, išimkite kaulus ir supjaustykite mažomis juostelėmis. Į sviestu išteptą formą dėkite sluoksniais bulves ir silkę, grietinę, užpilkite pieno ir kiaušinių plakiniu, apdėliokite sviesto gumulėliais ir kepkite orkaitėje, kol pieno ir kiaušinių plakinys sutirštės.

Bulvių ir sūrio apkepas

250 g bulvių, 25 g sūrio, 1/2–1 kiaušinis, 1 stiklinė pieno, druskos, 10 g sviesto.

Virtas bulves supjaustykite griežinukais, dėkite į formą, tarpuose vis berkite tarkuoto sūrio. Kiaušinį išplakite, įberkite druskos, įpilkite pieno ir užpilkite ant bulvių, apdėliokite sviesto gumuliukais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

Patiekite su ištirpintu sviestu.

Kopūstai su sviestu

250 g šviežių kopūstų, 25 g sviesto, 5 g džiūvėsėlių, druskos, citrinų rūgštelės arba citrinos sulčių.

Vidutinio dydžio, standžią, baltą kopūsto gūžę perpjaukite per pusę arba į keturias dalis, dėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir virkite, kol suminkštės. Išgraibykite kopūstą iš vandens, dėkite į negilų indą. Keptuvėje pakaitinkite sviestą, kol jis taps gelsvai rusvas, sudėkite džiūvėsėlius, įberkite druskos, įpilkite atskiestos citrinų rūgštelės arba citrinų sulčių ir užpilkite ant kopūstų.

Virtus kopūstus galima užpilti ir *pomidorų, pieno, grietinės* arba *kitokiais padažais.*

Patiekite su virtomis bulvėmis arba kaip priedą prie mėsos

patiekalų.

Troškinti kopūstai

250 g šviežių kopūstų, vandens arba sultinio, 25 g taukų arba sviesto, 10 g svogūnų, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos, kmynų, cukraus, acto.

Kopūstus supjaustykite kvadratiniais gabaliukais, sudėkite į puodą, užpilkite nedideliu kiekiu skysčio ir troškinkite, kol jie pasidarys apyminkščiai. Smulkiai supjaustytą svogūną apkepinkite taukuose arba svieste, suberkite kvietinius miltus, pakaitinkite, įpilkite kopūstų nuoviro, išmaišykite ir užpilkite ant kopūstų. Paskui sudėkite grietinę, įberkite druskos, kmynų, cukraus, jei norite, įpilkite acto ir troškinkite, kol kopūstai bus minkšti.

Į kopūstus galite įpilti *pomidorų tyrės*, o vietoj taukų naudoti *rūkytus lašinius*.

Troškintus kopūstus patiekite su virtomis bulvėmis arba sumuštiniais.

Saldžiarūgščiai kopūstai

200 g šviežių kopūstų, vandens arba sultinio, 75 g obuolių, 25 g sviesto arba grietinės, 3 g kvietinių miltų, druskos, žalumynų.

Kopūstus supjaustykite kvadratiniais gabaliukais, dėkite į puodą, užpilkite vandens arba sultinio, kad kopūstai būtų vos apsemti, ir troškinkite, kol kopūstai bus apyminkščiai. Tada sudėkite supjaustytus obuolius, pakaitintus, atmieštus kvietinius miltus, sviestą arba grietinę, druskos ir troškinkite. Pabaigoje sužerkite susmulkintų krapų, petražolių bei salierų. Sudėkite į giloką indą ir duokite kaip priedą prie avienos, kiaulienos patiekalų arba pusryčiams, vakarienei su virtomis, keptomis bulvėmis, sumuštiniais.

Troškinti rauginti kopūstai

200 g raugintų kopūstų, 25 g taukų, 15 g svogūnų, vandens arba sultinio, 3–5 g kvietinių miltų, prieskonių.

Susmulkintus svogūnus puode apkepinkite taukuose, sudėkite kopūstus, įpilkite skysčio, kad kopūstai būtų vos apsemti, ir, kaskart vis pamaišydami, troškinkite. Kai kopūstai bus beveik minkšti, supilkite pakaitintus ir atmieštus kvietinius miltus, pagal skonį įberkite druskos, cukraus ir troškinkite. Turėsite skanius, tamsaus atspalvio kopūstus, jei bersite karamelinį cukrų arba supilsite nuo kiaulienos kepsnio likusius taukus. Jei kopūstai per rūgštūs, jų neplaukite, o nuspauskite sultis arba pridėkite dalį šviežių kopūstų. Troškintus rūgščius kopūstus duokite su keptais, troškintais kiaulienos patiekalais.

Raugintų kopūstų ir kruopų troškinys

200 g raugintų kopūstų, 25 g taukų, 15 g svogūnų, 10 g miežinių kruopų, vandens arba sultinio, druskos, prieskonių, 50 g rūkytų lašinių.

Susmulkintus svogūnus apkepinkite taukuose, sudėkite raugintus kopūstus, nuplautas miežines kruopas, užpilkite vandens arba sultinio ir troškinkite maždaug 1–1,5 valandos. Tada įberkite druskos, pipirų, lauro lapelių, jei norite, truputį cukraus ir troškinkite, kol kopūstai bus minkšti.

Troškintus kopūstus sudėkite į giloką indą, užpilkite gabaliukais supjaustytais, apkepintais lašiniais. Patiekite su duona arba virtomis, keptomis bulvėmis.

Kopūstų karbonadas

250 g šviežių kopūstų, 1/2 kiaušinio, 15 g džiūvėsėlių, 15 g taukų, 15 g sviesto, druskos.

Pasirinkite kietą, vidutinio didumo kopūsto gūžę, nuimkite išorinius lapus ir gūžę perpjaukite per pusę. Dėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite, kol kopūstai suminkštės. Tada išimkite iš vandens, atvėsinkite ir supjaustykite maždaug 1 cm storio griežiniais taip, kad kiekviename griežinyje būtų dalis kopūstkočio, prilaikančio lapelius.

Supjaustytus kopūsto griežinius pamirkykite išplaktame kiaušinyje, apvoliokite džiūvėsėliuose, dėkite keptuvėn į įkaitintus taukus ir apkepinkite iš abiejų pusių iki rusvumo. Iškeptus griežinius dėkite į pusdubenį, užpilkite parusvintu sviestu ir patiekite su virtomis bulvėmis.

Šviežių kopūstų apkepas

300 g šviežių kopūstų, 10 g svogūnų, 15 g sviesto, 1 kiaušinis, 1/2 stiklinės pieno, 15 g džiūvėsėlių, druskos.

Kopūstus išvirkite pasūdytame vandenyje, susmulkinkite. Kiaušinio trynį išplakite su pienu, sudėkite kopūstus, svieste apkepintus svogūnus, džiūvėsėlius, įberkite druskos ir sumaišykite. Pabaigoje įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą, perkelkite į formą, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 30 minučių. Patiekite su pomidorų padažu ir virtomis bulvėmis.

Vietoj šviežių kopūstų galite naudoti žiedinius.

Žiediniai kopūstai su sviestu ir kiaušiniu

350 g žiedinių kopūstų, 25 g sviesto, 5 g džiūvėsėlių, 1 kiaušinis.

Nuo vidutinio dydžio baltų, standžių žiedinių kopūstų gūželių nupjaustykite lapus, dėkite į actu parūgštintą vandenį (1 litrui vandens 1 šaukštas acto) ir palaikykite 25–30 minučių, kad išlįstų kirminai, jeigu jų ten lindi. Paskui žiedinius kopūstus sudėkite į

verdantį pasūdytą vandenį ir virkite, kol suminkštės. Kiaurasamčiu išgraibykite iš vandens, sudėkite į negilų indą kartu su kietai virtu, per pusę arba į keturias dalis perpjautu kiaušiniu, užpilkite parusvintu sviestu, įbėrę į jį džiūvėsėlių, ir patiekite su sumuštiniu.

Žiediniai kopūstai grietinės padaže

350 g žiedinių kopūstų, druskos, žalumynų.

Grietinės padažas: 15 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 50 g grietinėlės arba grietinės, acto arba citrinų sulčių, cukraus.

Žiedinių kopūstų gūželes išskaidykite, nuplaukite, dėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite, kol kopūstai bus minkšti. Tada išimkite iš vandens, dėkite į giloką indą, užpilkite grietinės padažu ir apibarstykite susmulkintais krapais arba petražolėmis.

Grietinės padažui pakaitinkite iki rusvumo sviestą su miltais, kol miltai taps gelsvi, įpilkite vandens, kuriame virė kopūstai, įdėkite grietinės ir virkite 5–8 minutes. Pabaigoje įberkite druskos, pagal skonį cukraus, įpilkite acto arba citrinų sulčių.

Žiediniai kopūstai su sūriu

250 g žiedinių kopūstų, druskos, 25 g sūrio (olandiško arba kt.), 15 g sviesto, 100 g grietinėlės, 1 kiaušinio trynys, citrinos sulčių.

Vidutinio didumo arba mažutes žiedinių kopūstų gūželes virkite pasūdytame vandenyje, kol bus minkštos. Išgraibykite iš vandens, dėkite sveikas į ugniai atsparią molinę arba stiklinę formą, apšlakstykite citrinų sultimis, apibarstykite tarkuotu sūriu ir užpilkite su kiaušinio tryniu išplakta grietine, apdėliokite sviesto gumulėliais ir kepkite orkaitėje 15–25 minutes.

Troškintos morkos

I. 200 g morkų, 25 g sviesto, vandens arba sultinio, druskos, cukraus.

Morkas nuplaukite, nuskuskite, dar kartą nuplaukite ir supjaustykite pailgais gabaliukais. Puode ištirpinkite sviestą, sudėkite supjaustytas morkas ir apkepinkite. Tada įpilkite truputį skysčio, įberkite druskos, cukraus ir troškinkite, kartkartėmis vis pamaišydami, kol morkos suminkštės.

Patiekite kaip priedą prie veršienos arba paukštienos valgių.

II. 200 g morkų, vandens arba sultinio, 15 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos, cukraus.

Morkas nuplaukite, nuskuskite, dar kartą nuplaukite ir supjaustykite pailgais arba keturkampiais gabaliukais. Dėkite į puodą, užpilkite vandeniu arba sultiniu, kad morkos būtų vos apsemtos, įdėkite sviesto, įberkite druskos ir cukraus, puodą uždenkite dangčiu ir vis pamaišydami troškinkite, kol morkos bus minkštos. Tada skystį

sutirštinkite pakaitintais kvietiniais miltais ir įdėkite grietinės.

Troškintas morkas patiekite su silke arba kilkėmis, maltos mėsos patiekalais, veršienos arba paukštienos valgiais.

Morkų maltinukai

200 g morkų, 15 g sviesto, 25 g manų kruopų, 1/2 kiaušinio, 25 g grietinės, 10 g džiūvėsėlių, druskos, cukraus, 25 g taukų (kepti).

Nuskustas morkas supjaustykite šiaudeliais, sudėkite į puodą, užpilkite nedaug vandens arba pieno, įdėkite sviesto ir troškinkite, kol morkos suminkštės. Tada suberkite manų kruopas ir maišykite, kol subrinks. Masę atvėsinkite, įpilkite išplaktą kiaušinį, grietinę, įberkite druskos, cukraus, suminkykite ir darykite maltinukus. Apvoliokite džiūvėsėliuose ir kepkite taukuose iš abiejų pusių, kol parusvės. Patiekite su grietine.

Morkų ir varškės apkepas

150 g morkų, 75 g varškės, 15 g batono, 50 g pieno, 1/2 kiaušinio, 15 g grietinės, druskos, cukraus, 5 g sviesto, džiūvėsėlių.

Morkas išvirkite pasūdytame vandenyje, sutarkuokite drožlelėmis daržovių trintuve. Apipjaustykite batono plutelę, minkštimą supjaustykite griežiniais, užpilkite pienu, išmirkykite, šaukštu sumaišykite, sudėkite išplaktus kiaušinius, grietinę, varškę, druskos, cukraus ir sumaišykite. Tada sudėkite drožlelėmis sutarkuotas morkas, sumaišykite, dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apdėliokite sviesto gumulėliais ir kepkite orkaitėje 35–45 minutes.

Morkų ir varškės apkepą patiekite su parusvintu sviestu.

Troškinti griežčiai

200 g griežčių, vandens arba sultinio, 5 g kvietinių miltų, 15 g sviesto, 15 g grietinės, druskos, cukraus, kmynų.

Griežčius nulupkite, nuplaukite ir supjaustykite kubelio formos gabaliukais. Sudėkite į puodą, užpilkite vandeniu arba sultiniu, kad būtų vos apsemti, įberkite druskos, kmynų ir troškinkite, kol bus beveik minkšti. Tada supilkite pakaitintus, atmieštus kvietinius miltus, sviestą, grietinę ir troškinkite 5 minutes. Dėkite į giloką indą ir patiekite su silke, apkepinta dešra, sumuštiniu.

Troškinti burokėliai

250 g burokėlių, 15 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, vandens arba sultinio, kmynų, druskos, cukraus, acto.

Burokėlius nuplaukite ir virkite, kol bus minkšti, arba kepkite orkaitėje. Tada nulupkite, daržovių trintuve sutarkuokite drožlelėmis.

Susmulkintus burokėlius sudėkite į puode ištirpintą sviestą arba taukus, įpilkite nedaug vandens arba sultinio, įberkite kmynų ir

užkaitinkite. Paskui sutirštinkite pakaitintais kvietiniais miltais, įdėkite grietinės, įberkite druskos, cukraus, įpilkite acto.

Patiekite su avienos arba žvėrienos kepsniu.

Šparaginės pupelės su sviestu

250 g šparaginių pupelių, druskos, 25 g sviesto, 5 g džiūvėsėlių, citrinų sulčių arba citrinų rūgštelės.

Naudokite pupelių ankštis, kuriose dar nesubrendę grūdeliai, kurios dar trapios ir lenkiant lūžta. Nupjaukite ankščių galiuką, o kartu pašalinkite ir gyslelę, paskui nupjaukite kitą galiuką ir pašalinkite gyslelę iš kitos pusės. Tada sveikas dėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite, kol bus minkštos. Paskui kiaurasamčiu išgraibykite iš vandens, sudėkite į plokščią arba giloką indą, užpilkite parusvintu sviestu, į kurį įberta džiūvėsėlių, įpilta citrinos sulčių arba citrinos rūgštelės.

Špinatų ir rūgštynių tyrė

150 g špinatų, 100 g rūgštynių, vandens arba sultinio, 25 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, druskos, žalumynų (svogūnų laiškų, krapų, petražolių, salierų lapelių).

Špinatus ir rūgštynes perrinkite, nupjaustykite kotelius, nuplaukite ir nuvarvinkite, smulkiai supjaustykite, sudėkite į puode ištirpintą sviestą, įpilkite nedaug vandens arba sultinio ir troškinkite. Kai špinatai ir rūgštynės bus beveik minkšti, įberkite druskos, sužerkite susmulkintų svogūnų laiškų, krapų, petražolių, salierų lapelių, sudėkite pakaitintus, atmieštus kvietinius miltus, grietinę ir dar šiek tiek patroškinkite.

Špinatų ir rūgštynių tyrę patiekite negiliame inde kartu su virtu arba keptu kiaušiniu, apkepintu batonu.

Troškinti daržo žirneliai

150 g daržo žirnių, 15 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, 1/2 kiaušinio (trynys), vandens arba sultinio, druskos, cukraus.

Išgliaudytus žirnius sudėkite į puodą, užpilkite vandeniu arba sultiniu, kad būtų vos apsemti, įdėkite sviesto ir troškinkite, kartkartėmis vis pamaišydami, kol bus beveik minkšti. Tada supilkite pakaitintus, šaltu vandeniu atmieštus kvietinius miltus ir užvirkite. Pabaigoje sudėkite su grietine išplaktą kiaušinio trynį, įberkite druskos ir užkaitinkite (bet nevirkite).

Patiekite pusryčiams, vakarienei su bulvėmis arba sumuštiniais. Be to, troškintus žirnius galima duoti kaip priedą prie mėsos patiekalų (veršienos, vištienos arba kalakutienos).

Troškintos daržovės

50 g morkų, 150 g gūžinių kopūstų, 100 g bulvių, vandens arba sultinio, 25 g sviesto, 15 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 25 g pomidorų tyrės, druskos, žalumynų.

Nuskustas morkas supjaustykite gabaliukais, sudėkite į puodą, užpilkite vandeniu arba sultiniu, kad būtų apsemtos, ir troškinkite, kol taps apyminkštės. Tada sudėkite kvadratėliais supjaustytus kopūstus, bulves, svieste apkepintą svogūną, petražolių ir salierų, įberkite druskos ir troškinkite.

Sudėkite į giloką indą, apibarstykite susmulkintais krapais arba petražolėmis.

Patiekite vakarienei su sumuštiniais.

Daržovių apkepas

150 g žiedinių kopūstų, 50 g morkų, 50 g pupelių ankščių, 25 g daržo žirnių (išaižytų), druskos, 1–2 kiaušiniai, 50 g pieno, 10 g sviesto, džiūvėsėlių.

Daržoves – žiedinius kopūstus, morkas, pupelių ankštis, žirnelius – virkite pasūdytame vandenyje, kol bus beveik minkštos, išgraibykite iš vandens ir supjaustykite gabalėliais. Kiaušinio trynį išplakite su pienu arba vandeniu, kuriame virė daržovės, sudėkite susmulkintas daržoves, išplaktą kiaušinio baltymą. Dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apdėliokite sviesto gumulėliais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes. Patiekite su parusvintu sviestu.

Grybų patiekalai

Patiekalams ruošti naudokite tiek šviežius, tiek sūdytus, džiovintus, marinuotus ir konservuotus grybus.

Surinktus šviežius grybus išrūšiuokite, nuplaukite, dėkite į verdantį vandenį ir virkite 5–10 minučių. Bobausius ir briedžiukus nuvirkite pakartotinai, t. y. dėkite juos į verdantį vandenį, virkite 10 minučių, vandenį nupilkite, vėl užpilkite šaltu vandeniu ir virkite 10–15 minučių. Nuodingoji medžiaga, esanti briedžiukuose, verdančiame vandenyje ištirpsta. Grybus iš karšto vandens išgraibykite, perrinkite, nuplaukite ir per sietelį nuvarvinkite. Baravykus, voveraites, pievagrybius, gudukus galite ruošti prieš tai neapvirtus.

Sūdytus grybus mirkykite šaltame vandenyje 4–6 valandas, kad juose sumažėtų druskos.

Džiovintus grybus nuplaukite, aptvilkykite verdančiu vandeniu ir mirkykite 2–4 valandas; virkite tame pačiame vandenyje, kuriame

mirkėte. Marinuotus ir konservuotus grybus galite naudoti neapdorotus.

Grybus susmulkinkite pjaustydami peiliu, kapodami arba sumaldami mėsmale.

Baravykai grietinės padaže

150 g baravykų.

Padažui: 10 g sviesto, 3 g kvietinių miltų, 75 g grietinės, 5 g sūrio, druskos, petražolių.

Baravykus nuplaukite, aptvilkykite, supjaustykite plonais griežinėliais, dėkite į formą, užpilkite grietinės padažu, apibarstykite tarkuotu sūriu ir kepkite orkaitėje 10–15 minučių.

Grietinės padažas: kvietinius miltus aprusvinkite svieste, kol taps šviesiai geltoni, įdėkite grietinės, įberkite druskos ir užvirkite.

Prieš patiekdami apibarstykite susmulkintomis žaliomis petražolėmis.

Vietoj sūrio galite naudoti griežinėliais supjaustytus, svieste apkepintus svogūnus.

Troškinti grybai

150 g grybų (virtų arba sūdytų), 50 g rūkytų lašinių, 15 g svogūnų, 3 g kvietinių miltų, 50 g vandens arba sultinio, 15 g grietinės, druskos.

Smulkiais gabalėliais supjaustytus lašinius apkepinkite kartu su svogūnais, sudėkite susmulkintus grybus ir maišydami apkepkite. Apibarstykite kvietiniais miltais, pakaitinkite, įpilkite skysčio, įberkite druskos, jei norite, įdėkite pomidorų tyrės ir troškinkite. Pabaigoje įdėkite grietinės. Patiekite su virtomis bulvėmis, raugintais agurkais.

Kepti baravykai

I. 200 g baravykų, 25 g sviesto, 15 g svogūnų, druskos.

Baravykus nuplaukite, iš didesnių išimkite minkštimą, nutvilkykite, supjaustykite plonais griežinėliais, svogūną irgi supjaustykite griežinėliais, dėkite į sviestą ir apkepinkite, tada sudėkite baravykus, įberkite druskos ir maišydami kepkite 10–15 minučių.

Jei norite, baigdami kepti galite įdėti grietinės.

II. 200 g baravykų, 1/2 kiaušinio, 10 g kvietinių miltų, 15 g džiūvėsėlių, druskos, pipirų, 25 g taukų (kepti).

Vidutinio dydžio kietus, stangrius baravykus nuvalykite, nupjaukite kotelius, palikdami 1,5–3 cm, nuplaukite ir skersai supjaustykite 0,5 cm storio griežiniais, apibarstykite druska, pipirais, apvoliokite miltais, pamirkykite plaktame kiaušinyje, apvoliokite džiūvėsėliais, dėkite į įkaitintus taukus ir kepkite, kad griežiniai iš

abiejų pusių parusvėtų.

Keptus baravykus patiekite su keptomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis.

Grybų paplotėliai

150 g grybų (virtų arba sūdytų), 10 g sviesto, 15 g svogūnų, 25 g batono, 25 g pieno, 1/2 kiaušinio, druskos, petražolių, 15 g džiūvėsėlių, 25 g taukų (kepti).

Grybus sumalkite mėsmale kartu su piene išmirkytu batonu, sudėkite svieste apkepintą svogūną, kiaušinį, druskos, petražolių ir sumaišykite. Iš masės darykite apvalius paplotėlius, apvoliokite džiūvėsėliuose ir kepkite taukuose iš abiejų pusių, kol parusvės.

Patiekite su bulvėmis, pomidorų padažu, lapinėmis salotomis.

Grybų apkepas

50 g ryžių, 100 g baravykų, 15 g sviesto, 10 g svogūnų, 25 g grietinės, 1/2–1 kiaušinis, druskos, džiūvėsėlių.

Susmulkintus baravykus apkepinkite kartu su svogūnais, įdėkite grietinės, kiaušinio trynį, pasūdytame vandenyje išvirtus ryžius, iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

Patiekite su parusvintu sviestu.

Grybų mišrainė

150 g grybų (sūdytų), 25 g svogūnų, 25 g acto ir aliejaus mišinio arba 50 g grietinės.

Sūdytus grybus numirkykite, nuplaukite, supjaustykite; svogūnus supjaustykite griežinėliais. Aliejų sumaišykite su actu, įberkite druskos, cukraus, pipirų, sudėkite susmulkintus grybus, svogūnus ir sumaišykite. Dėkite į giloką indą ir patiekite.

Grybų salotas galite paruošti ir vietoj acto bei aliejaus mišinio naudodami grietinę.

Ankštinių kultūrų patiekalai

Ankštinės kultūros (žirniai, pupos) maistui naudojamos subrendusios ir nesubrendusios. Jos turi būti vienos rūšies, vienodo dydžio, be priemaišų ir neišgraužtos kirminų.

Žirnius ar pupeles perrinkite, nuplaukite ir, kad greičiau išvirtų, pamirkykite šaltame vandenyje 6–8 valandas. Žirnius mirkykite šaltame vandenyje ir tame pačiame virkite; skaldyti žirniai greitai išverda ir nemirkyti. Ankštinėms kultūroms virti geriau tinka minkštas vanduo, kuriame nedaug kalcio ir magnio druskų. Išmirkytus žirnius ir pupeles dėkite į šaltą vandenį (1 kg ankštinių kultūrų 2–3 litrai vandens) ir virkite ant mažos ugnies: žirnius 1–1,5 valandos, pupeles 1–2 valandas. Žirnius ar pupeles druska apibarstykite tik nukošę vandenį. Virtas ankštines kultūras valgykite su pakepintais lašiniais arba įvairiais padažais; naudokite apkepams, kaip priedą prie keptos kiaulienos arba avienos.

Žirniai su spirgučiais

120 g žirnių, 25 g rūkytų lašinių, 15 g svogūnų arba porų, druskos.

Žirnius išmirkykite ir virkite, kol suminkštės. Lašinius supjaustykite mažais gabalėliais, dėkite į keptuvę ir kartu su susmulkintais svogūnais arba porais apkepinkite, kol švelniai parusvės. Virtus žirnius berkite į giloką indą ir patiekite su keptais lašiniais, pasukomis arba rūgpieniu, kefyru.

Žirniai su lašinukų padažu

120 g žirnių.

Spirgučių padažui: 20 g rūkytų lašinių, 15 g svogūnų, 5 g kvietinių miltų, 100 g vandens arba sultinio, 15 g grietinės, druskos.

Žirnius išmirkykite ir virkite, kol suminkštės. Mažais gabalėliais supjaustytus lašinius apkepinkite kartu su susmulkintais svogūnais arba porais, įberkite kvietinių miltų ir parusvinkite, įpilkite vandens arba sultinio ir virkite 10 minučių. Pabaigoje įdėkite grietinės, įberkite druskos. Išvirtus žirnius suberkite į giloką indą ir patiekite su spirgučių padažu.

Taip pat ruoškite ir pupeles su spirgučių padažu.

Pupelės su sviestu

120 g pupelių, 25 g sviesto, druskos, žalumynų.

Išvirtas pupeles suberkite į giloką indą, apibarstykite susmulkintais žalumynais (krapų arba petražolių lapeliais) ir patiekite su parusvintu sviestu.

Virtas pupeles galite patiekti su pomidorų arba grietinės padažu.

Pupelės su padažu

100 g pupelių.

Padažui: 15 g sviesto, 5 g kvietinių miltų, 25 g svogūnų, 80 g vandens arba sultinio, 25 g grietinės, druskos, acto, pipirų, muškato riešuto.

Susmulkintą svogūną apkepinkite svieste, įberkite kvietinių miltų, įpilkite vandens arba sultinio ir virkite 5–10 minučių. Tada pagal skonį įdėkite grietinės, įpilkite acto, įberkite druskos, pipirų, sutarkuoto muškato riešuto. Į paruoštą padažą sudėkite virtas pupeles ir išmaišykite.

Patiekite su kepta kiauliena arba aviena, dešrelėmis.

Žirnių košė

120 g žirnių, 15 g taukų, 100 g pieno, 15 g grietinės, druskos.

Žirnius virkite, kol suminkštės, nukoškite ir sumalkite mėsmale. Puode ištirpintuose taukuose apkepinkite susmulkintus svogūnus, sudėkite sumaltus žirnius, užvirintą pieną, druską ir maišydami užkaitinkite. Pabaigoje, jei norėsite, galite įdėti grietinės.

Košę patiekite su apkepintais lašinukais, ištirpintu sviestu arba įvairiais padažais.

Košei vietoj dalies žirnių galite naudoti virtas sumaltas bulves (100 g žirnių, 50 g bulvių). Taip pat gaminkite ir *pupelių košę*.

Žirnių maltinukai

100 g žirnių, 10 g sviesto, 15 g svogūnų, 1/2 kiaušinio, 15 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, 10 g džiūvėsėlių, 15 g taukų, druskos.

Žirnius virkite, kol suminkštės, nukoškite ir du kartus sumalkite mėsmale. Masę šiek tiek atvėsinkite, tada sudėkite smulkiai supjaustytus, svieste apkepintus svogūnus, išplaktą kiaušinį, truputį kvietinių miltų arba džiūvėsėlių, jei norite, ir grietinės, įberkite druskos ir sumaišykite. Iš paruoštos masės darykite apvalius maltinukus, apvoliokite džiūvėsėliuose, dėkite į įkaitintus taukus ir apkepkite iš abiejų pusių iki rusvumo. Sudėkite į pusdubenį ir patiekite su parusvintu sviestu, šviežių daržovių salotomis (pomidorų, šviežių agurkų arba lapinių salotų).

Pupelių maltinukai

100 g pupelių, 50 g salierų, 1 kiaušinis, 15 g kvietinių miltų arba džiūvėsėlių, druskos, 10 g džiūvėsėlių, 15 g taukų.

Pupeles išmirkykite, išvirkite, sumalkite mėsmale, sudėkite daržovių trintuve sutarkuotus salierus, įmuškite kiaušinį, įberkite kvietinių miltų arba džiūvėsėlių, druskos ir sumaišykite. Iš masės darykite maltinukus, apvoliokite džiūvėsėliuose, dėkite į įkaitintus taukus ir kepkite.

Patiekite su pomidorų padažu.

Žirnių gniūžtės

100 g žirnių (pilkųjų), 50 g bulvių, 25 g rūkytų lašinių, 15 g svogūnų, 25 g kanapių sviesto, druskos.

Žirnius ir bulves virkite atskirai, kol bus minkšti, nukoškite, o paskui dar karštus dukart sumalkite mėsmale. Į gautąją žirnių ir bulvių masę sudėkite kartu su susmulkintais svogūnais apkepintus rūkytus lašinius, pakaitintas, sugrūstas kanapes (kanapių sviestą), įberkite druskos ir suminkykite. Rankomis iš masės formuokite apvalius rutuliukus – žirnių gniūžtes. Jas sudėkite į giloką arba plokščią indą ir patiekite su rūgpieniu arba pasukomis.

Žirnių gniūžtes galite gaminti ir vien iš žirnių – be bulvių.

Žirnių (pupelių) apkepas

100 g žirnių arba pupelių, 50 g bulvių, 1 kiaušinis, 100 g pieno, 15 g sviesto, 15 g grietinės, 10 g džiovintų baravykų, druskos, džiūvėsėlių.

Žirnius arba pupeles ir nuluptas bulves virkite atskirai, kol suminkštės, tada nukoškite ir dar karštus dukart sumalkite mėsmale.

Gautąją masę atvėsinkite, tada supilkite ištirpintą sviestą, pieną, grietinę, išplaktą kiaušinio trynį, sudėkite virtus, susmulkintus baravykus, įberkite druskos, sumaišykite ir sudėkite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Paruoštą masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje maždaug 25–30 minučių.

Žirnių arba pupelių apkepą patiekite su parusvintu sviestu arba pomidorų padažu.

Pupelių apkepas

I. 100 g pupelių (baltųjų), 10–15 g batono, 50 g pieno, 15 g sviesto, 10 g svogūnų, 1/2–1 kiaušinis, druskos, džiūvėsėlių.

Pupeles virkite, kol suminkštės, nukoškite ir du kartus sumalkite mėsmale. Gautą masę truputį atvėsinkite, tada sudėkite svieste apkepintus, smulkiai supjaustytus svogūnus, kiaušinio trynį, piene arba vandenyje išmirkytą batoną (be plutelės), įberkite druskos ir sumaišykite. Pabaigoje įdėkite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą ir išsukite. Paruoštą masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais, apdėliokite sviesto

gumulėliais ir kepkite orkaitėje 25–30 minučių.

Patiekite su parusvintu sviestu, šviežių daržovių salotomis (pomidorų, šviežių agurkų ir kt.).

II. 65 g pupelių, 10–15 g manų kruopų, 1 kiaušinis, 25 g cukraus, prieskonių, 5 g džiūvėsėlių.

Pupeles virkite, kol suminkštės, nukoškite ir du kartus sumalkite mėsmale. Kiaušinio trynį su cukrumi (truputį cukraus palikite, paskui įdėsite į kiaušinio baltymą) ir citrinos žievele arba vanile sukite, kol cukrus ištirps. Į išsuktą kiaušinio trynį sudėkite atvėsintas, sumaltas pupeles, manų kruopas ir iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, kurios viduje yra kiaurymė, ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

Patiekite atvėsintą, supjaustytą gabaliukais, su vaisių sultimis arba vaisių ar uogų padažais.

Į pupelių apkepą galima įmaišyti razinų arba susmulkintų riešutų.

Košės

Košės verdamos iš įvairių kruopų – miežių, grikių, kviečių, avižų, ryžių ir kt., taip pat iš kvietinių arba miežinių miltų. Kaip skystis įvairiu santykiu naudojamas vanduo, sultinys arba pienas. Kartais į košes dedama daržovių (bulvių, morkų, moliūgų), šviežių arba džiovintų vaisių, kiaušinių, taukų arba sviesto, prieskonių.

Prieš virdami košę kruopas išsijokite arba perrinkite, kad atsiskirtų priemaišos; nuplaukite šaltame vandenyje (išskyrus avižų dribsnius, manų, smulkių grikių kruopas). Grikius ir soras nutvilkykite, valandėlei palaikydami karštame vandenyje, kad nebūtų kartūs. Grikių kruopas galima pakaitinti ir aprusvinti sausoje keptuvėje — košė įgaus savotišką skonį ir geriau išvirs.

Košių virimo būdai.

1. Rupesnes kruopas, pavyzdžiui, ryžius, perlines, grikius, dėkite į verdantį vandenį arba sultinį (1 kg kruopų imkite 1,5–2 l skysčio), įdėkite taukų arba sviesto ir virkite 5–10 minučių. Paskui puodą uždenkite dangčiu ir toliau nemaišydami virkite ant viryklės arba nekarštoje orkaitėje, kol kruopos bus minkštos.

Šitaip išvirta košė bus biri, kruopos – gerai subrinkusios, bet nesulipusios.

2. Įvairių rūšių ir rupumo kruopas dėkite į verdantį vandenį, virkite, kol bus apyminkštės. Tada įpilkite pieno, įberkite druskos, jei norite, įdėkite taukų arba sviesto ir ant mažos ugnies pamaišydami virkite, kol kruopos suminkštės.

1 kg kruopų imkite 2,5–3,5 l skysčio.

Daržoves arba vaisius į košę dėkite supjaustytus gabalėliais arba stambiai sutarkuotus, kai kruopos bus apyminkštės. Daržoves galite ištroškinti ir atskirai, pertrinti per sietą arba sumalti maišytuvu ir paruoštas sudėti į košę.

Košes virkite puode su storesnėmis sienelėmis, tolydžio vis pamaišydami ir ant nedidelės ugnies. Virimo trukmė priklauso nuo kruopų rūšies, rupumo ir siekia nuo 15–25 minučių iki 1,5–2,5 valandos.

Košės duodamos pusryčiams, pietums arba vakarienei su sviestu, spirgučiais, įvairiais padažais. Jas galima užgerti pienu, rūgpieniu, kefyru, pasukomis. Be to, košės patiekiamos šaltos kaip saldusis patiekalas su vaisių, uogų padažais arba uogiene.

Košės tinka ir kaip mėsos bei žuvies patiekalų priedas, taip pat apkepams ruošti.

Miežinių kruopų košė

75 g miežinių kruopų, 150 g vandens, 100 g pieno, 10 g sviesto arba taukų, druskos.

Į verdantį vandenį suberkite nuplautas kruopas ir virkite, tolydžio vis pamaišydami, kol jos bus beveik minkštos. Tada įpilkite pieno, įdėkite sviesto arba taukų, įberkite druskos ir virkite ant lėtos ugnies.

Patiekite su spirgučiais, lašinių arba pomidorų padažu, sviestu. Košę galima užgerti pienu, rūgpieniu, kefyru, pasukomis.

Miežinių kruopų ir bulvių košė

40 g miežinių kruopų, 100 g vandens, 100 g pieno, 150 g bulvių, druskos.

Į verdantį vandenį sudėkite nuplautas kruopas ir virkite, kol jos bus apyminkštės, tada sudėkite plonais griežinėliais supjaustytas bulves, supilkite pieną, įberkite druskos ir, be paliovos maišydami, virkite, kol kruopos visai suminkštės. Bulves galite virti atskirai ir sutrintas dėti į košę.

Patiekite su spirgučiais arba pomidorų padažu. Galima užgerti pienu arba rūgpieniu, pasukomis, kefyru.

Į košę vietoj bulvių galite dėti smulkiai supjaustytų burokėlių arba šviežių kopūstų.

Manų košė

40 g manų kruopų, 200 g pieno arba vandens, 10 g sviesto, druskos, cukraus.

Pieną su vandeniu užvirkite, suberkite manų kruopas ir, be paliovos maišydami, brinkinkite 10–15 minučių. Tada įberkite druskos, cukraus, įdėkite sviesto, užvirkite ir gerai išmaišykite.

Pusryčiams ir vakarienei karštą košę patiekite su ištirpintu sviestu, pienu arba šaltą – pietums su uogiene, vaisių arba uogų padažais kaip saldųjį patiekalą.

Manų kruopų košė su kiaušiniu (bubertas)

30 g manų kruopų, 160 g pieno, 15 g cukraus, 1/2–1 kiaušinis, druskos, vanilino.

Užvirinkite pieną, maišydami berkite kruopas, druską ir leiskite subrinkti.

Kiaušinio trynį išsukite su vanilinu ir cukrumi, kol cukrus ištirps. Pamažu dėkite į karštą (70–80 ˚C) košę ir truputį pakaitinkite. Pabaigoje į košę sudėkite standžiomis putomis išplaktą kiaušinio baltymą. Dėkite į saldžių patiekalų indą ir patiekite atvėsintą su spanguolių arba raudonųjų serbentų padažu.

Manų kruopų košė su kiaušiniu turi būti puri, akyta, ypatingo kiaušinio skonio.

Ryžių košė

40 g ryžių, 50 g vandens, 100 g pieno, 5 g sviesto, druskos, cukraus.

Nuplautus ryžius suberkite į verdantį vandenį ir vis pamaišydami virkite, kol bus apyminkščiai. Tada supilkite pieną ir maišydami virkite, kol ryžiai taps minkšti, įberkite druskos, cukraus, įdėkite sviesto. Košę patiekite karštą su ištirpintu sviestu, pienu arba atvėsintą – su vaisių padažais, uogiene.

Avižinių dribsnių košė

40 g avižinių dribsnių, 100 g vandens, 100 g pieno, 10 g sviesto arba margarino, druskos, cukraus.

Vandenį su pienu užvirkite, suberkite avižinius dribsnius ir maišydami virkite 15–20 minučių. Tada įberkite druskos, cukraus, įdėkite sviesto arba margarino ir išmaišykite.

Patiekite su ištirpintu sviestu pusryčiams, vakarienei arba kaip saldųjį patiekalą su vaisių padažu arba uogiene pietums.

Miltų košė

50–60 g kvietinių arba miežinių miltų, 250 g pieno arba vandens, 10 g sviesto, druskos, cukraus.

Numatytą skysčio kiekį užvirkite, maišydami įplakite rupius kvietinius arba miežinius miltus ir virkite maždaug 5 minutes, įberkite druskos, cukraus, įdėkite sviesto ir išmaišykite.

Patiekite su spirgučiais, pienu, rūgpieniu arba kefyru.

Grikių košė

100 g grikių kruopų, 10 g kiaulienos taukų, 150 g vandens, druskos.

Grikių kruopas perliekite verdančiu vandeniu, ant sieto nuvarvinkite, berkite į sausą keptuvę ir apskrudinkite iki šviesaus rusvumo. Vandenį užvirkite, įberkite druskos, sudėkite taukus, apskrudintus grikius ir virkite maždaug 5 minutes. Paskui puodą uždenkite dangčiu ir virkite toliau ant viryklės arba orkaitėje, kol grikiai suminkštės.

Patiekite su ištirpintu sviestu, grietine ir pienu arba kaip priedą prie mėsos patiekalų.

Perlinių kruopų ir obuolių košė

35 g perlinių kruopų, 250 g vandens, 100 g spanguolių sulčių, 25 g džiovintų obuolių, 25 g cukraus, druskos.

Nuplautas perlines kruopas sudėkite į numatytą vandens kiekį ir virkite vis pamaišydami, kol jos bus apyminkštės. Džiovintus obuolius nuplaukite, supjaustykite smulkiau ir sudėkite į košę, įpilkite spanguolių sulčių, įberkite druskos, cukraus ir virkite, kol kruopos bus minkštos.

Patiekite atvėsintą su pienu.

Vietoj džiovintų obuolių į košę galite įdėti džiovintų slyvų.

Miežinių kruopų apkepas

75 g miežinių kruopų, 120 g pieno ir vandens, 15 g sviesto arba margarino, 20 g cukraus, 1/2–1 kiaušinis, 15 g džiovintų obuolių, džiūvėsėlių, druskos.

Išvirkite kruopų košę. Sviestą arba margariną sukite su cukrumi ir kiaušinio tryniu tol, kol cukrus ištirps. Tada sudėkite atvėsintą košę, cukrumi pasaldintame vandenyje išvirtus, gabaliukais supjaustytus obuolius ir išmaišykite. Pabaigoje supilkite išplaktą kiaušinio baltymą. Sudėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

Kai atvės, išimkite iš formos ir plokščiame inde patiekite su vaisių arba uogų padažu.

Vietoj miežinių kruopų galite naudoti manų, ryžių, sorų ir kitas kruopas.

Grikių ir varškės apkepas

75 g grikių, 120 g vandens, 100 g varškės, 10 g sviesto arba margarino, 1/2 kiaušinio, 25 g cukraus, 5 g džiūvėsėlių, prieskonių.

Nuplautus grikius sudėkite į verdantį vandenį ir maišydami virkite, kol suminkštės.

Sviestą arba margariną išsukite su cukrumi, įmuškite kiaušinį, įberkite sutarkuotą citrinos žievelę arba vaniliną ir sukite, kol cukrus

ištirps. Tada sudėkite mėsmale sumaltą varškę, atvėsintą košę. Viską gerai sumaišykite, dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą; kepkite orkaitėje 30–45 minutes.

Patiekite karštą su ištirpintu sviestu arba grietine, taip pat galite ir atvėsintą su vaisių arba uogų padažu.

Makaronų patiekalai

Makaronų patiekalai gaminami iš įvairių rūšių makaronų.

Makaronai verdami dideliame vandens kiekyje (1 kg makaronų 6 l vandens ir 50 g druskos).

Makaronus dėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite vis pamaišydami, kol jie bus minkšti (15–25 minutes). Tada išpilkite į sietą ir skystį nuvarvinkite. Paskui dėkite į puodą, įpilkite ištirpinto sviesto ir sumaišykite, kad makaronai nesuliptų. Skystį, kuriame virė makaronai, panaudokite neskaidrioms sriuboms arba padažams, taip pat košėms virti.

Apkepams makaronus virkite nedideliame kiekyje vandens (kad nereikėtų vandens nupilti). 1 kg makaronų imkite 1,5–2 l vandens, 25–30 g druskos.

Makaronus sudėkite į verdantį vandenį ir užvirkite, paskui toliau virkite uždengtame puode ant nedidelės ugnies 15–20 minučių, kol makaronai suminkštės.

Virtus makaronus patiekite su parusvintu sviestu, tarkuotu sūriu arba spirgučiais, įvairiais padažais vakarienei arba pusryčiams. Virtus makaronus duokite ir prie mėsos patiekalų.

Makaronai su sviestu

100 g makaronų, 25 g sviesto, 5–10 g sūrio, druskos.

Makaronus virkite pasūdytame vandenyje, kol bus minkšti, tada supilkite į sietą ir skystį nuvarvinkite. Puode ištirpinkite dalį numatyto sviesto kiekio, sudėkite makaronus ir maišydami truputį užkaitinkite. Dėkite į giloką indą ir patiekite su parusvintu sviestu arba tarkuotu sūriu.

Makaronai su spirgučiais

100 g makaronų, 25 g rūkytų lašinių, druskos.

Rūkytus lašinius supjaustykite mažais gabaliukais ir puode apčirškinkite. Tada sudėkite pasūdytame vandenyje išvirtus makaronus ir maišydami šiek tiek pakaitinkite. Dėkite į giloką dubenį ir patiekite su šviežių daržovių salotomis.

Makaronai su grybais

100 g makaronų, 25 g taukų, 10 g svogūnų, 75 g sūdytų grybų, 15 g grietinės.

Makaronus virkite pasūdytame vandenyje, kol bus minkšti.

Smulkiai supjaustytus svogūnus apkepinkite taukuose, sudėkite išmirkytus, susmulkintus grybus ir pakepinkite. Tada sumaišykite su grietine, virtais makaronais ir užkaitinkite.

Dėkite į giloką indą ir patiekite.

Makaronai su morkomis

80 g makaronų, 150 g vandens, 25 g taukų, 10 g svogūnų, 100 g morkų, 25 g salierų, druskos.

Smulkiai supjaustytus svogūnus, salierus, drožlelėmis sutarkuotas morkas apkepinkite svieste arba taukuose. Makaronus virkite numatytame vandens kiekyje, vis pamaišydami, maždaug 20 minučių. Tada sudėkite apkepintas daržoves ir sumaišykite. Virkite toliau uždengtame puode ant nedidelės ugnies, kol daržovės ir makaronai suminkštės. Patiekite su parusvintu sviestu.

Makaronų apkepas

80 g makaronų, 15 g sviesto arba margarino, 1 kiaušinis, 25 g cukraus, prieskonių, džiūvėsėlių.

Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje, per sietą nuvarvinkite. Išsukite sviestą arba margariną su cukrumi, kiaušinio tryniu ir sutarkuota citrinos žievele, kol ištirps cukrus. Tada sudėkite išvirtus, atvėsintus makaronus, išmaišykite, įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą, dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą ir kepkite orkaitėje 25–30 minučių. Į makaronų apkepą galite įdėti šviežių arba džiovintų vaisių, uogų. Apkepą išverskite iš formos į plokščią indą ir patiekite karštą arba atvėsintą su vaisių arba uogų padažu.

Makaronų ir strimelių apkepas

80 g makaronų, 150 g rūkytų strimelių, 10 g sviesto, 10 g svogūnų, 1/2 kiaušinio, 100 g pieno, džiūvėsėlių, druskos.

Makaronus virkite pasūdytame vandenyje. Strimeles nuvalykite, supjaustykite gabalėliais ir sumaišykite su svieste apkepintais susmulkintais svogūnais, išvirtais makaronais. Dėkite į sviestu išteptą formą, užpilkite pieno ir kiaušinio mišiniu, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 25–30 minučių. Patiekite su ištirpintu sviestu, daržovių salotomis.

Makaronų ir varškės apkepas

40 g makaronų, 100 g varškės, druskos, 10 g sviesto arba margarino, 20 g cukraus, 1/2 kiaušinio, džiūvėsėlių.

Sviestą arba margariną išsukite su cukrumi, kiaušinio tryniu, sudėkite mėsmale permaltą varškę, pasūdytame vandenyje išvirtus, atvėsintus makaronus, sumaišykite ir sudėkite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą ir kepkite orkaitėje 25–30 minučių. Atvėsintą apkepą iš formos išverskite į plokščią indą ir patiekite su grietine arba vaisių padažu.

Blynai

Į blynų sudėtį įeina kvietiniai, miežiniai arba grikių miltai, pienas ir vanduo, kiaušiniai, sviestas arba taukai, beriama cukraus, druskos. Kartais į blynų tešlą dedama susmulkintų obuolių, moliūgų, morkų, razinų.

Blynams kepti naudojami kiaulienos taukai, augaliniai riebalai arba aliejus.

Skaniausi blynai yra ką tik iškepti, karšti. Jie patiekiami pusryčiams, vakarienei arba pietums su grietine, cukrumi arba cinamonu, įvairiomis uogienėmis.

Lietiniai

75 g kvietinių miltų, 150 g pieno arba vandens, 1/2 kiaušinio, 5 g sviesto, cukraus, druskos, 15 g taukų (kepti).

Įmuškite kiaušinį, įpilkite truputį pieno arba vandens, įberkite druskos, cukraus, sumaišykite ir į šį skystį įsijokite miltus, pamažu pildami skysčio likučius, tada išplakite vientisą, skystoką tešlą. Jei norite, į tešlą galite įpilti ištirpinto sviesto. Tešlą šaukštu pilkite į įkaitintus taukus viename keptuvės krašte ir, ją sukiodami, užliekite visą keptuvę. Kepkite iš abiejų pusių šviesiai rusvus lietinius. Paskui juos sulankstykite pusiau arba į keturias dalis, dėkite į plokščią indą ir patiekite su uogiene bei arbata ar kava.

Blynai su obuoliais

100 g kvietinių miltų, 100 g pieno arba vandens, 1/4 kiaušinio, 50 g obuolių, druskos, cukraus, 25 g taukų (kepti).

Į paruoštą blynų tešlą sudėkite supjaustytus arba daržovių trintuve sutarkuotus skiedrelėmis obuolius ir išmaišykite. Tešlą šaukštu dėkite į keptuvėje įkaitintus taukus ir kepkite, kad sklindžiai iš abiejų pusių būtų rusvi. Patiekite su cukrumi arba cinamonu.

Vietoj obuolių į sklindžių tešlą galite dėti moliūgų.

Lietiniai su varške

75 g kvietinių miltų, 150 g pieno arba vandens, 1/4 kiaušinio, druskos.

Įdarui: 50 g varškės, 15 g cukraus, 1/4 kiaušinio, 10 g grietinės, 15–20 g taukų (kepti).

Išplakite skystą lietinių tešlą. Lietinius apkepkite tik iš vienos pusės, dėkite ant lentelės arba į plokščią indą apkeptąja puse į viršų.

Varškę sumalkite mėsmale, sudėkite cukrų, kiaušinį, grietinę ir sumaišykite. Ant apkeptosios pusės viename šone dėkite varškės įdarą, jį aplenkite lietinio kraštu, paskui abiem šoniniais kraštais ir suvyniokite. Paskui taip suvyniotus lietinius apkepinkite. Apkepintus lietinius sudėkite į negilų indą ir patiekite su cukrumi ir cinamonu arba ištirpintu sviestu.

Lietiniai su mėsa

75 g kvietinių miltų, 150 g vandens arba pieno, 1/4 kiaušinio, druskos.

Įdarui: 50 g sriubos mėsos, 10 g rūkytų lašinių, 15 g svogūnų, druskos, 15–20 g taukų (kepti).

Lašinius smulkiai supjaustykite ir apkepinkite kartu su svogūnais, paskui sudėkite mėsmale sumaltą sriubos mėsą, druską ir sumaišykite. Paruoštą mėsos įdarą dėkite ant lietinių (taip pat, kaip varškės įdarą), suvyniokite ir apkepinkite. Patiekite su bruknių uogiene arba ir su daržovių sriubomis.

Sklindžiai

100 g kvietinių miltų, 100 g pieno arba vandens, 1/2–1 kiaušinis, druskos, cukraus, 25 g taukų (kepti).

Kiaušinio trynį atskirkite nuo baltymo, trynį išplakite su pienu arba vandeniu, druska ir cukrumi. Į skystį suberkite išsijotus miltus ir sumaišykite vientisą tešlą, tada įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Tešlą šaukštu dėkite į blynams skirtą keptuvę (padalydami) ir įkaitintuose taukuose kepkite iš abiejų pusių, kol taps šviesiai rusvi. Paskui sudėkite į indą ir patiekite su uogiene bei arbata ar kava.

Bulviniai blynai

I. 250 g bulvių, 50 g pieno, 15 g kvietinių miltų, druskos, 25 g taukų (kepti).

Bulves nulupkite, nuplaukite ir smulkia daržovių trintuve sutarkuokite. Nuspauskite tarkių sultis, užplikykite verdančiu pienu (masė bus šviesesnė ir nebeliks savotiško žalių bulvių skonio) ir išmaišykite. Paskui įberkite druskos, sudėkite bulvių krakmolą, atsiradusį nusistojus nuspaustoms sultims, kvietinius miltus ir

sumaišykite. Masę šaukštu dėkite į keptuvėje įkaitintus taukus, išlyginkite ir kepkite iš abiejų pusių, kol parusvės.

II. 200 g bulvių, 50 g virtų bulvių, 25 g pieno, 15 g kvietinių miltų, 1/2 kiaušinio, druskos, 25 g taukų (kepti).

Bulves sutarkuokite, nuspauskite sultis, užplikykite verdančiu pienu ir sumaišykite. Tada sudėkite virtas sugrūstas arba mėsmale permaltas bulves, nusėdusį krakmolą, kiaušinį, kvietinius miltus, druskos ir sumaišykite.

Masę šaukštu dėkite į keptuvėje įkaitintus taukus ir kepkite. Bulvinius blynus patiekite karštus, ką tik iškeptus, su bruknių uogiene arba grietine, ištirpintu sviestu.

Grikių miltų blynai

50 g grikių miltų, 20 g rupių kvietinių miltų, 100 g pieno, 5 g mielių, 1/4 kiaušinio, druskos, cukraus, 15 g taukų (kepti).

Į grikių miltus supilkite pusę numatyto pieno kiekio, pašildyto iki 25–30 ˚C temperatūros, ir išplakite skystoką tešlą. Tada supilkite atskiestas mieles (pusę numatyto kiekio) ir tešlai šiltoje vietoje leiskite pakilti. Likusį pieną užvirkite, išsijokite kvietinius miltus arba manų kruopas, išbrinkinkite ir, karštas sudėję į pakilusią tešlą, sumaišykite. Kai tešla šiek tiek atvės, supilkite išplaktą kiaušinį bei atskiestas mieles ir dar kartą leiskite įrūgti. Blynus kepkite mažoje apskritoje keptuvėlėje arba įprastinėje keptuvėje taip pat kaip lietinius, kad iš abiejų pusių parusvėtų.

Patiekite karštus, ką tik iškeptus, su ištirpintu sviestu, ikrais, grietine, sumaišyta su nuvalytomis, susmulkintomis kilkėmis arba smulkiai sukapotais svogūnais.

Mieliniai sklindžiai

100 g kvietinių miltų, 100 g pieno, 1/4 kiaušinio, druskos, cukraus, 5 g mielių, 25 g taukų (kepti).

Pieną pašildykite (25–30 ˚C), sudėkite išplaktą kiaušinį, įberkite druskos, cukraus ir sumaišykite. Į skystį sudėkite ištirpintas mieles, išsijotus miltus, sumaišykite ir šiltoje vietoje užráukite. Kai tešla bus pakilusi, kepkite sklindžius.

Patiekite su uogiene ir arbata arba kava.

Varškės patiekalai

Varškė maistui naudojama nekaitinta arba iš jos gaminami įvairūs virti arba kepti valgiai. Pasirinkite įvairaus riebumo varškę, tik ne per

šlapią ir ne per rūgščią, be kartumo, pelėsių arba kitokio nemalonaus skonio. Jei varškė minkšta, išrūgota, ruošdami virtus arba keptus patiekalus, į masę dėkite daugiau kvietinių miltų arba bulvių krakmolo, o jei varškė karti, rūgšti, apipelėjusi, tada ir valgiai bus nemalonaus skonio.

Varškės patiekalai duodami pusryčiams, pietums arba vakarienei su sviestu, grietine. Jei patieksite kaip saldųjį patiekalą, kartu duokite cukraus su cinamonu arba uogienės, vaisių padažų.

Varškė su cukrumi

150 g varškės, 200 g pieno, 15 g cukraus, cinamono.

Varškę supjaustykite griežiniais arba gabaliukais ir sudėkite į desertinį indą. Patiekite pusryčiams, pavakariams, vakarienei arba net pietums kaip saldųjį patiekalą su cukrumi, cinamonu, pienu.

Varškė su grietine

100 g varškės, 25 g grietinės, druskos.

Varškę dubenėlyje sumaišykite mediniu šaukštu arba sumalkite mėsmale; tada įdėkite grietinės, druskos ir išmaišykite.

Paruoštą masę sudėkite į lėkštę arba gilesnį indelį, apdėliokite, jei norite, sviestu. Patiekite su virtomis arba keptomis bulvėmis, taip pat tepkite ant duonos.

Į varškės masę galite įdėti kmynų arba svogūnų laiškų, krapų, petražolių lapelių (atskirai arba mišinio), skiedrelėmis susmulkintų ridikėlių arba ridikų, šviežių agurkų.

Varškė su riešutais

150 g varškės, 1/2 kiaušinio trynio, 25 g cukraus, vanilino, 25 g riešutų (branduolių), 50 g grietinėlės (35 % riebumo).

Varškę sumalkite mėsmale. Kiaušinio trynį su cukrumi, vanilinu ištrinkite, kol ištirps cukrus. Tada sudėkite varškę, susmulkintus riešutų branduolius, išplaktą grietinėlę ir sumaišykite.

Dėkite į deserto indą, papuoškite plakta grietinėle, riešutais. Patiekite kaip saldųjį patiekalą su vaisių arba uogų sultimis. Vietoj riešutų galite naudoti migdolus.

Varškės ir juodos duonos sluoksniuotis

75 g varškės, 50 g grietinėlės (35 % riebumo), 50 g juodos duonos, 25 g cukraus, 50 g obuolių tyrės, cinamono.

Varškę sumalkite mėsmale, sudėkite dalį cukraus, išplaktą grietinėlę ir išmaišykite. Sužiedėjusią juodą duoną sutarkuokite trintuve ir sumaišykite su likusiu cukrumi ir cinamonu. Tada paruoštą varškę, juodą duoną, obuolių tyrę dėkite į deserto indą sluoksniais: varškė, juoda duona, obuolių tyrė, varškė ir t. t. – taip, kad viršutinis

sluoksnis būtų sutarkuotos juodos duonos. Patiekite desertiniame inde, papuoškite plakta grietinėle ir valgykite su saldžiu pienu.

Varškė su vaisiais

150 g varškės, 15 g sviesto, 15 g cukraus, 1/4 kiaušinio trynio, 25 g grietinėlės arba grietinės, citrinos žievelės, šviežių uogų (žemuogių, braškių, aviečių ir kt.) arba 100 g konservuotų vaisių.

Varškę sumalkite mėsmale. Sviestą su cukrumi, kiaušinio tryniu ir citrinos žievele išsukite, sudėkite varškę, išplaktą grietinėlę arba grietinę, šviežias cukruotas uogas arba konservuotus vaisius.

Dėkite į indą, papuoškite uogomis, vaisiais.

Uogų, vaisių galite nemaišyti su varškės mase, o tik sudėti į deserto indą šalia varškės.

Varškė su šokoladu

150 g varškės, 15 g sviesto, 1/4 kiaušinio trynio, 50 g grietinėlės, 20 g cukraus, 15–20 g šokolado, vanilino.

Kiaušinio trynį išsukite su cukrumi arba vanilinu, sudėkite tarkuotą šokoladą, pamažu supilkite užvirtą grietinėlę ir maišydami užkaitinkite. Tada dėkite varškę ir sumaišykite. Į atvėsintą masę įmaišykite išsuktą sviestą. Paruoštą varškę dėkite į deserto indą, papuoškite plakta grietinėle ir šokoladu.

Varškės rutuliukai

150 g varškės, 1/2–1 kiaušinis, 15 g kvietinių miltų, 5 g bulvių krakmolo, 10 g grietinės, druskos, cukraus.

Į varškę sudėkite kiaušinį, grietinę, druską, cukrų (jei norite, įberkite ir kmynų), kvietinius miltus, bulvių krakmolą ir sumaišykite.

Iš paruoštos masės darykite apvalius rutuliukus, dėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite, kol rutuliukai išplauks į paviršių. Tada kiaurasamčiu išgraibykite, dėkite į indą ir užpilkite ištirpintu sviestu. Patiekite su grietine.

Varškės rutuliukus galite paruošti ir kaip saldųjį patiekalą, tada į varškės masę reikės įberti daugiau cukraus, taip pat ir prieskonių (citrinos žievelės arba vanilino) ir patiekti su cukrumi ir cinamonu arba uogiene.

Varškėčiai

150 g varškės, 1/2–1 kiaušinis, 20–25 g kvietinių miltų, 15 g grietinės, 5 g sviesto, 10 g džiūvėsėlių, druskos, cukraus, 15 g taukų (kepti).

Į varškę sudėkite kiaušinį, grietinę, ištirpintą sviestą, suberkite druską, cukrų, kvietinius miltus ir sumaišykite. Tada darykite apskritus varškėčius, apvoliokite džiūvėsėliuose, dėkite keptuvėn į

įkaitintus taukus ir kepkite, kol iš abiejų pusių bus rusvi. Sudėkite į plokščią indą ir patiekite karštus su grietine.

Varškėčiai su mielėmis

75 g varškės, 1/2 kiaušinio, 35 g pieno, 4 g mielių, 5 g cukraus, druskos, citrinos žievelės, 10 g razinų, 75 g kvietinių miltų, 25 g taukų (kepti).

Varškę sumalkite mėsmale, suberkite cukrų, druską, citrinos žievelę, pienu atskiestas mieles, nuplautas razinas, kvietinius miltus ir sumaišykite. Masę padėkite šiltoje vietoje, kad pakiltų. Tada šaukštu imkite varškės masę, dėkite į įkaitintus taukus apskritus varškėtukus ir kepkite iš abiejų pusių iki rusvumo.

Patiekite karštus su cukrumi arba vaisių padažais.

Varškės apkepas

100 g varškės, 25 g cukraus, 1/2–1 kiaušinis, 15 g razinų, 10 g grietinės, 5 g sviesto arba margarino, 15–20 g džiūvėsėlių, prieskonių.

Sviestą arba margariną su cukrumi, kiaušinio tryniu ir citrinos žievele arba vanile tol sukite, kol ištirps cukrus. Tada sudėkite varškę, nuplautas razinas, džiūvėsėlius, grietinę ir sumaišykite. Pabaigoje įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais, apdėliokite sviesto gumuliukais ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes. Patiekite karštą su ištirpintu sviestu arba atvėsusį su spanguolių arba raudonųjų serbentų padažu.

Sūreliai su kmynais

1 kg varškės, 100 g sviesto arba grietinės, druskos, kmynų.

Varškę sumalkite mėsmale, sudėkite sviestą arba grietinę, įberkite druskos, kmynų ir suminkykite. Tada suformuokite maždaug 100 g svorio kūgio formos sūrelius, dėkite ant medinės lentelės, apdenkite pergamento popieriumi. Kai sūreliai pasidengs permatomu pelėsių sluoksneliu, popierių nuimkite ir sūrelius palikite apdžiūti.

Varškės masę galite dėti ir į sudrėkintą medžiagą, surišti, paslėgti, kad įgautų sūriui būdingą apskritą plokščią formą. Sūrį saulėje ir skersvėjyje apdžiovinkite.

Patiekite kaip priedą ant sumuštinių. Kad sūrelius išsaugotumėte ilgesnį laiką, juos sudžiovinkite ir prieš vartodami sutarkuokite.

Virtas sūris

1 kg varškės, 75 g sviesto, 200 g grietinėlės, 1 kiaušinis, druskos, kmynų.

Varškę 3–4 dienas palaikykite uždengtą šiltoje vietoje, kad

apipelytų, nes pelėsis virtam sūriui suteikia ypatingą skonį. Tada sumalkite mėsmale, sudėkite grietinę, įberkite druskos, kmynų ir suminkykite. Dėkite į puode ištirpintą sviestą ir maišydami kaitinkite, kol masė taps vientisa, blizganti. Pabaigoje sudėkite išplaktą kiaušinį, išmaišykite ir dar kartą užkaitinkite. Paruoštą masę supilkite į šaltu vandeniu išplautą arba sviestu išteptą indą ir padėkite vėsioje vietoje, kad atvėstų. Supjaustytą griežiniais dėkite ant sumuštinių.

Joninių sūris

1 kg varškės, 5 l pieno, 3 kiaušiniai, 75 g sviesto, 10 g druskos, 10–15 g kmynų.

Pieną užkaitinkite iki 95° C, maišydami sudėkite mėsmale sumaltą varškę. Nuo varškės rūgštumo pienas pamažu sukrešės, ir, kai išrūgos atsiskirs, daugiau nebemaišykite ir nebekaitinkite, kad pieno krešulys nusėstų. Išrūgas nupilkite, varškės masę sukratykite į karštu vandeniu sudrėkintą drobelę ir kočiodami kuo greičiau nuvarvinkite išrūgas, kad masė neatauštų. Paskui ją dėkite į puode ištirpintą sviestą ir maišydami dalimis pilkite su druska ir kmynais išplaktus kiaušinius. Kaitinkite, kol masė taps vientisa (trumpiau kaitintas sūris bus trapesnis, ilgiau – kietesnis).

Sūrio masę dėkite į sviestu išteptą apskritą indą ir laikykite vėsioje patalpoje, kad atvėstų. Kartais sūrio masė dedama į drėgną medžiagą, surišama, nesunkiu daiktu paslegiama vėsioje patalpoje ir suspaudžiama skrituliu. Atvėsusį sūrį supjaustykite griežiniais, sudėkite į plokščią indą ir patiekite su sviestu, medumi arba uogiene.

Kiaušinių patiekalai

Kiaušiniai plačiai naudojami kulinarijoje, nes iš jų galima greitai paruošti daug įvairių skanių patiekalų. Dar kiaušiniai naudojami kaip sudėtinė apkepų, miltų gaminių, padažų, sriubų ir kt. dalis. Kiaušinių patiekalai ruošiami iš dietinių, šviežių vištų kiaušinių.

Žąsų ir ančių kiaušinių negalima naudoti nepakaitintų arba pakaitinus tik trumpai (minkštai virtų, omletams, padažams, sriuboms), nes juose gali būti ligas sukeliančių mikroorganizmų. Žąsų ir ančių kiaušiniai naudojami tokiems valgiams, kurie kaitinami ilgai, pavyzdžiui, blynams, apkepams ir kt.

Kiaušinių milteliai gaunami iš kiaušinių išgarinant vandenį. Prieš naudojant kiaušinių milteliai atmiešiami šaltu vandeniu arba pienu ir brinkinami 35–40 minučių (1 kiaušinių miltelių svorio dalis – 3,5 vandens arba pieno svorio dalių). 12 g kiaušinių miltelių prilygsta

vienam kiaušiniui.

Virti kiaušiniai

Imkite šviežius, švarius kiaušinius su sveiku, neįskilusiu lukštu. Kiaušinius šaukštu atsargiai nuleiskite į negiliame puode verdantį vandenį, kad lukštas neįskiltų, ir virkite 3 minutes – taip gausite *labai minkštai virtus kiaušinius*, kurių baltymas bus sukrešėjęs, bet trynys nesukietėjęs. Labai minkštai virtus kiaušinius turėsite ir tada, jei dėsite juos į šaltą vandenį ir kaitinsite, kol vanduo pradės virti.

Jei kiaušinius virsite 4–5 minutes, gausite *minkštai virtus kiaušinius*, kurių baltymas bus sukrešėjęs, o trynys sukrešėjęs tik iš dalies. Virdami kiaušinius 8–10 minučių, gausite *kietai virtus kiaušinius*. Virtus kiaušinius panardinkite 1–2 minutėms į šaltą vandenį, kad geriau luptųsi lukštas.

Jeigu kiaušiniai buvo laikomi šaltoje patalpoje, prieš dedant juos į karštą vandenį reikės sušildyti. Šaltus kiaušinius panardinus į verdantį vandenį, lukštas įtrūksta ir dalis kiaušinio turinio išbėga.

Minkštus kiaušinius patiekite karštus arba atvėsintus pusryčiams, vakarienei su sumuštiniu, kilkėmis arba įvairių daržovių salotomis. Kietus kiaušinius naudokite sumuštiniams, įvairiems šaltiesiems patiekalams, mišrainėms ir kt.

Kiaušiniai verdami ir *be lukšto*. Negiliame puode užverdamas vanduo, įberiama druskos, įpilama acto (1 l vandens 10 g druskos, 50 g acto). Kiaušinio lukštą perskelkite ir kiaušinio turinį atsargiai supilkite į lėkštelę arba didoką šaukštą, paskui jį greitai įleiskite į verdantį vandenį, stengdamiesi, kad įgautų apvalią formą, ir virkite 3–4 minutes. Vanduo turi virti lėtai, nieku gyvu nekunkuliuoti. Tada kiaušinį kiaurasamčiu išimkite iš vandens ir sudėkite į indą kartu su virtomis daržovėmis (špinatų tyre, žaliaisiais žirneliais ir kt.) arba dėkite į padažą – grietinės, krienų, garstyčių arba pomidorų.

Kiaušiniai krienų padaže

1 arba 2 kiaušiniai, 75 g krienų padažo.

Kiaušinius kietai išvirkite, nulupkite lukštą, perpjaukite pusiau, sudėkite į plokščią arba giloką indą ir užpilkite krienų padažu. Kiaušinius galite virti ir be lukšto, tada juos į indą reikės dėti neperpjautus.

Kepti kiaušiniai („jaučio akis“)

2 kiaušiniai, 15 g sviesto, druskos, pipirų.

Keptuvėje ištirpinkite sviestą. Perskelkite kiaušinį, pamažu supilkite į keptuvę ir kepkite ant nedidelės ugnies, kol baltymas sukrešės, o trynys dar bus minkštas. Apibarstykite druska, pipirais, jei norite – svogūnų laiškais. Sudėkite į plokščią indą ir patiekite su

šviežių daržovių salotomis arba virtomis daržovėmis. Kiaušinius reikėtų kepti nedidelėje, apskritoje keptuvėlėje ir patiekti su visa keptuve.

Kiaušinių plakinys

2 kiaušiniai, 2 šaukštai pieno arba vandens, 15 g sviesto, druskos, žalumynų.

Kiaušinius išplakite su druska, įpilkite pieno arba vandens ir sumaišykite. Keptuvėje ištirpinkite sviestą (neparusvindami) ir, supylę išplaktus kiaušinius, kaitinkite ant lėtos ugnies. Šaukštu pamažu braukdami per keptuvę, sukrešėjusį kiaušinį sutrauksite į nedidelius gumulus. Sudėkite į gilų indą, apibarstykite susmulkintais svogūnų laiškais arba krapais ir patiekite su sumuštiniu arba šviežių daržovių salotomis ir virtomis bulvėmis – pusryčiams, pietums arba vakarienei.

Kiaušiniai su grietine

1 arba 2 kiaušiniai, 50 g grietinės, garstyčių, cukraus, druskos.

Kietai virtus kiaušinius perpjaukite pusiau, sudėkite į indą ir užpilkite grietine, į kurią įdėta garstyčių, cukraus, druskos pagal skonį.

Omletas su spirgučiais

2 kiaušiniai, 1/2 stiklinės pieno arba vandens, 5 g kvietinių miltų, 50 g rūkytų lašinių.

Rūkytus lašinius supjaustykite pailgais griežinukais ir keptuvėje apkepinkite. Kiaušinius išplakite, supilkite kvietinius miltus, pieną arba vandenį, užpilkite ant spirgučių ir maišydami kepkite ant nedidelės ugnies arba orkaitėje, kol kiaušiniai sukrešės.

Patiekite su šviežių daržovių salotomis (lapinėmis, agurkų arba pomidorų), virtomis bulvėmis.

Taip pat kepkite ir *omletą su dešra*.

Omletas su strimelėmis

2 kiaušiniai, 1/4 stiklinės pieno arba vandens, druskos, 150 g rūkytų strimelių, 25 g sviesto.

Rūkytas strimeles nuvalykite, dėkite į keptuvėje įkaitintą sviestą ir sumaišykite. Į išplaktą kiaušinį įpilkite pieno arba vandens, pasūdykite ir užpilkite ant strimelių. Pašáukite į orkaitę ir kepkite nedideliame karštyje, kol kiaušiniai sukrešės.

Patiekite su sumuštiniu arba virtomis bulvėmis, šviežių daržovių salotomis.

Omletas, įdarytas uogiene

2 kiaušiniai, 30 g pieno arba grietinėlės, 15 g sviesto, druskos, cukraus, 50 g vaisių arba uogienės.

Atskirkite kiaušinio trynį nuo baltymo. Trynį su cukrumi išsukite, įpilkite pieno (arba grietinėlės), įberkite druskos ir įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą. Masę pilkite į keptuvėje ištirpintą sviestą ir kepkite ant nedidelės ugnies, kol omleto apačia bus šviesiai rusva, o viršus vos sukrešėjęs. Tada apverskite ir apkepkite kitą pusę. Omletą sulankstykite į keturias dalis arba suvyniokite, o į vidų įdėkite vaisių arba uogų uogienės.

Vietoj uogienės galite imti šviežias, cukrumi apibarstytas uogas arba konservuotus vaisius.

Omletas su daržovių įdaru

2 kiaušiniai, 30 g pieno arba grietinėlės, 15 g sviesto, druskos, cukraus, 50 g troškintų daržovių.

Paruoškite omleto masę ir kepkite, kaip nurodyta prieš tai esančiame recepte. Kai omletas bus iškepęs, į jo vidų sudėkite troškintas daržoves (morkas arba daržo žirnius ir kt.), sulankstykite per pusę arba suvyniokite.

Patiekite su ištirpintu sviestu.

Kimšti kiaušiniai

1 arba 2 kiaušiniai, 10 g sviesto arba grietinės, 3 kilkės, druskos, acto, garstyčių, žalumynų.

Kietai išvirkite kiaušinius, nulupkite, išilgai perpjaukite pusiau ir išimkite trynius. Juos pertrinkite per sietą, išsukite su sviestu arba grietine, įdėkite druskos, acto, garstyčių. Tada šaukštu arba konditeriniu maišeliu į kiaušinių baltymus įspauskite po nedidelę krūvelę. Sudėkite į plokščią indą ir papuoškite nuvalytomis kilkėmis arba lašišos, pomidoro gabalėliais, svogūnų laiškais.

Šaltieji patiekalai

SALOTOS

Salotos ruošiamos iš daržovių, grybų, vaisių, žuvies, mėsos – atskirai arba sumaišius.

Iš daržovių (agurkų, pomidorų, lapinių salotų, ridikėlių ir kt.) ruošiamos vadinamosios žaliosios salotos.

Bulves, burokėlius, morkas virkite su lupenomis, karštas nulupkite, atvėsinkite ir susmulkinkite. Mėsą, žuvį virkite ir

troškinkite, kepkite, atvėsinkite ir susmulkinkite. Susmulkintas sudėtines dalis sumaišykite su grietine, majonezo padažu arba acto ir aliejaus mišiniu.

Salotas dėkite į gilius arba plokščius indus, apibarstykite susmulkintais žalumynais. Patiekite su šaltais mėsos arba žuvies patiekalais, taip pat kaip atskirą patiekalą su sumuštiniu.

Lapinės salotos

150 g salotų lapų, 50 g grietinės, 5 g žalumynų, druskos.

Nuo salotų pašalinkite pažeistus lapus. Sveikus lapus nuplaukite po tekančiu vandeniu ir siete nuvarvinkite. Paskui rankomis supašykite (pjaustant peiliu, lapeliai susispaudžia, salotos tampa neišvaizdžios), sudėkite grietinę, druska, supjaustytus svogūnų laiškus, krapų ir petražolių lapelius, jei norite, pagardinkite actu, cukrumi ir išmaišykite. Salotas sudėkite į salotinę ir patiekite prie mėsos, žuvies patiekalų, taip pat su sumuštiniais.

Į lapines salotas galima įpjaustyti šviežių agurkų arba ridikėlių.

Šviežių agurkų salotos

100 g šviežių agurkų, 50 g grietinės, 5 g žalumynų, druskos.

Agurkus nuplaukite, nulupkite (ankstyvųjų inspektuose augintų agurkų nelupkite), supjaustykite griežinėliais ir sumaišykite su grietine, į kurią įberta druskos, susmulkintų krapų.

Vietoj grietinės galite naudoti actą, kurį atskieskite vandeniu, įberkite druskos, cukraus, maltų pipirų.

Ridikėlių salotos

150 g ridikėlių, 1/2 kiaušinio, 50 g grietinės, druskos, acto, žalumynų.

Ridikėlius nuplaukite, supjaustykite griežinėliais, apibarstykite druska ir sukratykite. Tada įdėkite grietinės, jei norite, cukraus, acto, susmulkintų krapų ir petražolių, kietai virtą, gabaliukais supjaustytą kiaušinį ir sudėkite į salotinę. Patiekite su sumuštiniu.

Pomidorų salotos

150 g pomidorų, 25 g svogūnų, 15 g acto, 5 g aliejaus, druskos, pipirų.

Pomidorus nuplaukite, nusausinkite ir aštriu nerūdijančio plieno peiliu supjaustykite griežinėliais. Svogūnus irgi supjaustykite griežinėliais. Į negilų indą dėkite pomidorų ir svogūnų griežinėlius sluoksniais, užpilkite acto ir aliejaus mišiniu, į kurį įdėta druskos, maltų pipirų, apibarstykite petražolėmis.

Šviežių kopūstų salotos

150 g kopūstų, 10 g acto, 10 g aliejaus, druskos, cukraus, žalumynų.

Nuo kietų baltųjų arba raudonųjų kopūstų gūžių pašalinkite išorinius lapus ir gūžę supjaustykite šiaudeliais. Susmulkintus kopūstus apibarstykite druska, cukrumi ir pagrūskite mediniu grūstuvėliu, kol pradės skirtis syvai. Tada užpilkite acto ir aliejaus mišiniu, apibarstykite susmulkintais krapais, jei norite, dar kmynais, ir sumaišykite. Sudėkite į indą ir patiekite su karštaisiais arba šaltaisiais žuvies patiekalais.

Šviežius kopūstus galite ir apvirti pasūdytame vandenyje, paskui susmulkinti, užpilti acto ir aliejaus mišiniu.

Raugintų kopūstų salotos

100 g raugintų kopūstų, 50 g morkų, 15 g svogūnų, 50 g grietinės, cukraus, druskos.

Į raugintus kopūstus sudėkite stambiai sutarkuotas morkas ir užpilkite grietine, į kurią įdėta druskos, cukraus, susmulkintų svogūnų. Viską išmaišykite ir sudėkite į salotinę.

Rauginti kopūstai su grietine

100 g raugintų kopūstų, 50 g grietinės, cukraus.

Raugintus kopūstus apibarstykite cukrumi, įdėkite grietinės, išmaišykite ir sudėkite į salotinę.

Ridikų salotos

100 g ridikų, 50 g grietinės, 50 g raugintų agurkų, druskos, cukraus.

Ridikus nulupkite, stambiai sutarkuokite, apibarstykite druska, cukrumi ir sukratykite. Raugintus agurkus supjaustykite smulkiais gabalėliais. Į susmulkintus ridikus sudėkite raugintus agurkus, grietinę, išmaišykite ir dėkite į indą.

Bulvių salotos

150 g bulvių, 50 g raugintų agurkų, 1/2 kiaušinio, 100 g grietinės, druskos, cukraus, krienų arba garstyčių, žalumynų.

Bulves nuplaukite, išvirkite su lupenomis, karštas nulupkite, atvėsinkite ir supjaustykite kubeliais.

Į grietinę įberkite druskos, cukraus, įdėkite tarkuotų krienų arba garstyčių, supjaustytus raugintus agurkus, bulves, kietai virtą susmulkintą kiaušinį, sumaišykite. Sudėkite į salotinę, apibarstykite žalumynais ir duokite su šaltaisiais mėsos, žuvies patiekalais arba sumuštiniu.

Burokėlių salotos

150 g burokėlių, 100 g vandens, kmynų, cukraus, acto arba citrinų sulčių.

Burokėlius su žievele virkite vandenyje arba kepkite orkaitėje, kol suminkštės. Paskui atvėsinkite ir rumbuotu daržovių peiliuku supjaustykite pailgais gabalėliais arba griežinukais. Vandenį su kmynais užvirkite, pagal skonį įberkite cukraus, įpilkite acto arba citrinų sulčių, atvėsinkite, užpilkite ant supjaustytų burokėlių. Palikite iki kitos dienos, kad prisitrauktų. Sudėkite į salotinę ir duokite prie šaltųjų ir karštųjų mėsos patiekalų.

Moliūgų salotos

100 g moliūgų, 40 g cukraus, 75 g acto (3 %), 50 g vandens, cinamono, gvazdikėlių.

Moliūgus supjaustykite griežiniais, nulupkite, išimkite sėklalizdžius. Rumbuotu daržovių peiliuku supjaustykite kvadratiniais arba kubo formos gabaliukais. Iš cukraus, vandens, acto išvirkite sirupą, įdėkite cinamono ir gvazdikėlių. Į sirupą dėkite virti moliūgus. Virkite lėtai, kol moliūgai taps vaiskūs. Tada atvėsinkite, sudėkite į salotinę ir patiekite su veršienos, žuvies, paukštienos, laukinių paukščių ir žvėrienos valgiais.

Morkų salotos

150 g morkų, 1/2 citrinos, 15 g cukraus.

Šviežias, nepažeistas morkas nuplaukite, nuskuskite ir daržovių trintuve sutarkuokite smulkiomis drožlelėmis. Iš citrinos išspauskite sultis, į jas įberkite cukraus, užpilkite ant morkų ir sumaišykite.

Jei norite, į morkų salotas galite įdėti grietinės, o vietoj citrinos sulčių galite imti uogų sultis (raudonųjų serbentų arba spanguolių).

Morkų salotas patiekite su virta paukštiena, veršienos patiekalais.

Žuvies salotos

150–200 g žuvies, 100 g bulvių, 50 g morkų, 50 g žaliųjų žirnelių (išgliaudytų), druskos, cukraus, acto, žalumynų.

Virtai žuviai nunerkite odelę, išimkite kaulus ir supjaustykite mažais gabaliukais. Su lupenomis išvirtas bulves nulupkite, supjaustykite mažais kubo formos gabaliukais. Morkas ir žirnelius išvirkite pasūdytame vandenyje; morkas supjaustykite gabaliukais.

Atvėsintas, susmulkintas salotų sudėtines dalis sumaišykite, įdėkite grietinės, druskos, cukraus, acto ir susmulkintų žalių krapų. Viską sumaišykite, dėkite į giloką indą ir papuoškite žirneliais, dailiais griežinėliais supjaustytomis morkomis.

Mėsos salotos

100 g jautienos, 100 g bulvių, 100 g raugintų agurkų, 50 g

majonezo arba grietinės, prieskonių, žalumynų.

Virtą arba keptą jautieną supjaustykite griežiniais skersai raumenų, o griežinius – mažais kubo formos gabaliukais. Su lupenomis virtas bulves nulupkite ir taip pat supjaustykite gabaliukais. Raugintus agurkus nulupkite, perpjaukite, išimkite sėklas ir supjaustykite tokiais pat gabalėliais kaip mėsą ir bulves. Susmulkintas salotų sudėtines dalis sumaišykite su majonezu, į kurį įdėta grietinės bei prieskonių (druskos, cukraus, acto arba citrinos sulčių). Sudėkite į giloką indą, apibarstykite susmulkintais krapais bei petražolių lapeliais ir papuoškite raugintų agurkų griežinukais.

Mišrainė

100 g bulvių, 50 g burokėlių, 25–50 g kepsnio, 25–50 g raugintų agurkų, 1/4 kiaušinio, 15 g obuolių, 15 g silkės, 15 g nėgės, 50 g grietinės, prieskonių.

Bulves, burokėlius virkite su žievele, kol suminkštės, nulupkite, atvėsinkite ir supjaustykite mažais kubo formos gabaliukais. Tokiais pat gabaliukais supjaustykite ir kitas mišrainės sudedamąsias dalis – atvėsintą kepsnį (jautienos, veršienos arba kiaulienos), raugintus agurkus, kietai virtus kiaušinius, išmirkytas, nuvalytas silkes, nėges ir obuolius.

Į grietinę įdėkite druskos, cukraus, acto, garstyčių arba krienų ir sumaišykite. Tada dėkite susmulkintas, atvėsintas mišrainės sudėtines dalis, išmaišykite, sudėkite į giloką salotinę, apibarstykite žalumynais ir papuoškite kiaušinio, raugintų agurkų griežinėliais.

Mišrainę, jei norite, galite ruošti be burokėlių.

Įdaryti pomidorai

1 arba 2 pomidorai.

Kumpio įdaras: 25 g kumpio, 5 g svogūnų, 25 g grietinės, prieskonių.

Kumpį supjaustykite gabalėliais, sudėkite grietinę, svogūnus, druskos, pipirų, acto pagal skonį ir sumaišykite.

Daržo žirnių įdaras: 25 g daržo žirnių, 15 g nėgės, 25 g majonezo.

Daržo žirnius (išvirtus pasūdytame vandenyje arba konservuotus) sumaišykite su majonezu ir supjaustytomis nėgėmis.

Prinokusius, kietus, vidutinio dydžio pomidorus nuplaukite, aštriu peiliuku nupjaukite viršutinę dalį ir šaukšteliu išimkite sėklalizdžius. Paskui į pomidorų vidų įdėkite kumpio arba žaliųjų žirnelių įdaro su kaupeliu, papuoškite grietine, apibarstykite žalumynais ir sudėkite į negilų indą.

Rauginti agurkai su įdaru

80–100 g raugintų agurkų.

Įdarui: 25 g kepsnio, 10 g nėgės, 1/2 kiaušinio, 25 g grietinės, prieskonių.

Agurkus perpjaukite išilgai per pusę, išimkite sėklas ir aplyginkite apatinį kraštelį. Virto kiaušinio trynį sumaišykite su grietine, įdėkite pagal skonį druskos, cukraus, acto, garstyčių ir sumaišykite. Į pusę šio mišinio sudėkite gabaliukais supjaustytą kepsnį, nėgę, virto kiaušinio baltymą, išmaišykite ir su kaupeliu įdarykite agurkus; kitą pusę mišinio sudėkite į konditerinį maišelį ir papuoškite įdarytus agurkus.

ŠALTIEJI ŽUVIES PATIEKALAI

Šaltieji žuvies patiekalai ruošiami iš šviežios, sūdytos, vytintos bei rūkytos žuvies (lašišos, sterko, lydekos, menkės, silkės ir kt.) ir žuvies konservų (kilkių, šprotų ir kt.).

Šviežia žuvis verdama vandenyje, garuose ir kepama.

Iš sūdytų žuvų šaltiesiems patiekalams ruošti daugiausia naudojamos silkės. Pasirinkite geras silkes – sidabriškai pilkos spalvos, mažu pilvu ir galva, šviesia, riebia ir sultinga mėsa. Silkes mirkykite šaltame vandenyje 4–6 valandas, kad jos subrinktų ir jose sumažėtų druskos. Numirkytas silkes nuvalykite, nupjaukite galvą ir uodegą, perpjaukite pilvą ir išimkite vidurius. Odą perpjaukite nugaros viršuje ir nunerkite, pradėję nuo galvos, uodegos link. Paskui filė nupjaukite nuo stuburo, išrankiokite smulkias ašakas ir tada ruoškite pasirinktą valgį.

Vytintas arba rūkytas žuvis, pavyzdžiui, lašišą, ungurį, supjaustykite griežinėliais arba gabaliukais, sudėkite į negilų indą ir, jei norite, papuoškite citrinos griežinėliais, krapais arba petražolėmis. Mažesnes nėges dėkite į pailgą indą sveikas, didesniąsias supjaustykite į 2–3 dalis, papuoškite nėgių drebučiais, t. y. rudu sutirštėjusiu skysčiu. Menkėms, strimelėms, ešeriams nunerkite odą, išimkite kaulus, mėsą supjaustykite gabalėliais ir ruoškite įvairius patiekalus.

Žuvies konservus, pavyzdžiui, kilkes, šprotus, galite patiekti konservų dėžutėse. Nupjaukite dėžutės viršų ir ją padėkite ant atitinkamo dydžio lėkštelės. Konservus galima išdėti ir į lėkštes, papuošti žalumynais bei citrinos skiltelėmis.

Ikrus patiekite nedideliuose krištolo arba stiklo dubenėliuose, taip pat specialiame, ikrams skirtame indelyje. Į vidinį indelį dėkite ikrus, į išorinį – susmulkintą ledą, nes žemoje temperatūroje ikrų skonis ir konsistencija yra geresni.

Žuvis drebučiuose

1 kg žuvies (šviežios), 1 l vandens, 25 g svogūnų, 15 g

petražolių, prieskonių, druskos, 1 kiaušinio baltymas, 12–15 g želatinos.

Žuvį (ungurius, karpius arba lydekas ir kt.) nuvalykite, išimkite vidurius, nupjaukite galvą, uodegą, užvirkite, nugriebkite putas, įdėkite nuvalytų, susmulkintų prieskoninių daržovių (svogūnų, petražolių, krapų), pipirų, laurų lapų, druskos ir virkite maždaug 15–20 minučių. Tada žuvų galvas, uodegas iš skysčio išgraibykite, į jį sudėkite nuvalytus žuvies gabalėlius ir virkite ant lėtos ugnies. Kiaurasamčiu iš sultinio juos išgraibykite ir dėkite į šaltu vandeniu išplautas formeles arba negilius pusdubenius žuviai.

Kiaušinio baltymą išplakite, sudėkite į karštą sultinį, gerai išmaišykite, užkaitinkite iki virimo ir palikite ant viryklės 20–30 minučių, tada perkoškite per dukart sulenktą marlę. Kiaušinio baltymas nuo karščio sukrešės ir sugers sultinyje esančias drumzles – sultinys taps skaidrus. Paskui į sultinį supilkite šaltame vandenyje išbrinkintą želatiną (1 stiklinei sultinio 6–8 g želatinos miltelių). Žuvį užpilkite sultiniu ir padėkite vėsioje vietoje, kad sustingtų.

Prieš patiekdami žuvį drebučiuose iš formelių išverskite ant atitinkamo dydžio negilaus indo ir papuoškite citrinos griežinėliais, žalumynais. Jei žuvį drebučiuose sustingdysite negiliuose, žuviai skirtuose pusdubeniuose, juose ją ir patiekite.

Žuvį drebučiuose patiekite su majonezo arba krienų padažu, actu.

Žuvis majoneze

1 kg žuvies (šviežios), 25 g morkų, 10 g svogūnų, 10 g petražolių, prieskonių, druskos, 125 g majonezo padažo.

Nuvalytas žuvis (lašišą, karšį, karpį, sterką ir kt.) virkite vandenyje, į kurį įdėta prieskoninių daržovių (morkų, petražolių, svogūnų), druskos, pipirų, laurų lapų. Tada išimkite iš vandens, atvėsinkite, sudėkite į žuviai skirtus pusdubenius ir užpilkite majonezo padažu. Papuoškite pasūdytame vandenyje virtomis daržovėmis (žirneliais, morkomis, žiediniais kopūstais).

Žuvis pomidorų padaže

1 kg žuvies (šviežios), druskos, 25 g kvietinių miltų, 50–75 g aliejaus.

Pomidorų padažui: 100 g morkų, 25 g petražolių ir salierų, 75 g svogūnų, 50 g aliejaus, 150 g pomidorų tyrės, pipirų, laurų lapų, sultinio, druskos, cukraus, acto.

Nuvalytą žuvį (menkes, lydekas ir kt.) supjaustykite gabalėliais (strimeles palikite nesupjaustytas), apibarstykite druska, apvoliokite kvietiniuose miltuose, dėkite į įkaitintą aliejų ir kepkite. Paskui sudėkite į gilesnį indą, sluoksniuodami su pomidorų padažu, ir palikite vėsioje patalpoje 6–12 valandų įsitraukti.

Pomidorų padažo ruošimas. Nuvalytus, susmulkintus svogūnus, morkas, petražoles, salierus dėkite į įkaitintą aliejų ir apkepkite. Į pusminkštes daržoves įdėkite pomidorų tyrės, pipirų, laurų lapų, įpilkite truputį sultinio arba vandens, įberkite druskos, cukraus, acto ir troškinkite, kol daržovės bus minkštos.

Silkė su svogūnais

1 silkė (sūdyta), 50 g svogūnų, 15 g acto, 10 g aliejaus, žalumynų.

Silkę nuvalykite, išimkite ašakas. Silkės filė sudėkite į silkinę vieną ant kitos, supjaustykite skersai gabaliukais, pridėkite galvą, uodegą. Silkę ant viršaus apdėliokite griežinukais supjaustytais svogūnais ir užpilkite acto ir aliejaus mišiniu. Papuoškite petražolėmis.

Vietoj svogūnų galite naudoti raugintus arba marinuotus obuolius, raugintus agurkus, griežinėliais supjaustytus pomidorus.

Silkė su grietine

1 silkė (sūdyta), 75 g grietinės, svogūnų laiškų.

I. Pašalintais kaulais silkės filė supjaustykite gabaliukais, sudėkite į silkinę, pridėkite galvą, uodegą, užpilkite grietine ir apibarstykite susmulkintais svogūnų laiškais.

II. Išmirkytą silkę nusausinkite ir, standžiai įvynioję į vaškinį popierių, dėkite ant karštų žarijų ir kepkite iš abiejų pusių 5–10 minučių. Nuo iškepusios silkės nuvyniokite vaškinį popierių, dėkite silkę į indą, supjaustykite gabaliukais ir užpilkite grietine.

Kapota silkė

1 silkė (sūdyta), 150 g grietinės, 25 g raugintų agurkų, 25 g obuolių, 1 kiaušinis, 25 g svogūnų, druskos, cukraus, acto, garstyčių, žalumynų.

Silkę nuvalykite, išimkite kaulus ir supjaustykite smulkiais gabaliukais. Taip pat supjaustykite raugintus agurkus, obuolius, svogūnus ir kietai virtą kiaušinį. Į grietinę įdėkite druskos, cukraus, acto ir garstyčių. Visas susmulkintas sudėtines dalis sumaišykite su puse numatyto grietinės kiekio ir sudėkite į silkinę.

Kitą grietinės dalį sumaišykite su druska, cukrumi, actu, garstyčiomis ir užpilkite silkę. Papuoškite kiaušiniu, agurkų griežinėliais, žalumynais.

Silkių suktinukai

1 silkė (sūdyta), 15 g svogūnų, 2 gvazdikėliai, garstyčių grūdelių.

Marinatui: 100 g vandens, 50 g svogūnų, 100 g acto (3 %),

prieskonių.

Silkę nuvalykite, atskirkite filė. Ant kiekvienos filė vidinės dalies uždėkite garstyčių grūdelių, supjaustytų svogūnų ir, pradėdami nuo uodegos, suvyniokite galvos kryptimi, paskui susmeikite gvazdikėliu.

Svogūnus nuvalykite, supjaustykite griežinėliais, įdėkite pipirų, laurų lapų, druskos, cukraus ir virkite, kol svogūnai taps vaiskūs. Tada įpilkite acto ir atvėsinkite. Silkių suktinukus dėkite į indą su marinate išvirtais svogūnų griežinėliais, užpilkite marinatu ir padėkite vėsioje patalpoje, kad 10–12 valandų pasimarinuotų.

ŠALTIEJI MĖSOS PATIEKALAI

Šaltieji mėsos patiekalai ruošiami iš virtos arba keptos jautienos, veršienos, kiaulienos arba naminių ir laukinių paukščių mėsos bei žvėrienos.

Skanūs būna šalti kepsniai su aspiku1. Atvėsintą kepsnį prieš patiekdami supjaustykite plonais griežinėliais skersai raumenų (naminių ir laukinių paukščių kepsnius padalykite gabalėliais), sudėkite į pusdubenį, apdėliokite gražiais gabaliukais supjaustytu aspiku, marinuotų agurkų griežinėliais. Aspiką paruoškite iš skysčio, kuriame kepsnys kepė. Skystį nukoškite, leiskite nusistovėti, nusemkite taukus, jei norite, atskieskite sultiniu, supilkite subrinkintą želatiną (1 stiklinei skysčio 4–6 g želatinos miltelių) ir ištirpinkite. Paskui skystį supilkite į indą, padėkite vėsioje patalpoje, kad sustingtų. Prie kepsnių patiekite tarkuotų krienų, daržovių arba vaisių salotų.

Dar ruošiami įvairūs šaltieji mėsos patiekalai, pavyzdžiui, šaltiena, vyniotiniai, paštetai ir kt.

Kiaulienos šaltiena

1 kg kiaulienos, 10 g morkų, 10 g svogūnų, 5 g petražolių ir salierų, pipirų, laurų lapų, druskos.

Jauno paršelio vidutinio riebumo mėsą (galvą, kojas, šoninės arba mentės gabalą) nuplaukite, supjaustykite, sudėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu, kad mėsa būtų vos apsemta, užvirkite, nugraibykite putas. Paskui sudėkite nuvalytas prieskonines daržoves (svogūnus, salierus, petražoles, morkas), įberkite druskos ir virkite uždengtame puode ant nedidelės ugnies. Pipirų bei laurų lapų įberkite baigiant virti. Verdant į paviršių sukilusius taukus keletą kartų nusemkite. Kai mėsa bus išvirusi, išgraibykite ją iš skysčio, atidalykite nuo kaulų ir supjaustykite didesniais arba mažesniais gabaliukais.

Indus (formeles arba dubenėlius, lėkštutes) išplaukite šaltu vandeniu ir į juos sudėliokite morkų, kiaušinių arba citrinos

griežinėlius, tada mėsos gabaliukus, viską užpilkite iškoštu skysčiu, kuriame virė mėsa, ir padėkite vėsioje patalpoje, kad sustingtų.

Prieš patiekdami sustingusią šaltieną išverskite į atitinkamo dydžio plokščią indą. Duokite su actu arba garstyčiomis, krienais, daržovių salotomis.

Veršienos šaltiena

1 kg veršienos, 15 g morkų, 10 g svogūnų, 5 g petražolių, prieskonių.

Veršieną (galvą, kojas, šoninę, mentę) nuplaukite, supjaustykite gabalais, sudėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu, kad mėsa būtų vos apsemta, užvirkite, nugraibykite putas. Paskui sudėkite nuvalytas morkas, svogūnus, petražoles, druską, pipirus, laurų lapelius ir uždengtame puode virkite ant nedidelės ugnies, kol mėsa bus minkšta. Tada mėsą iš skysčio išgraibykite, atidalykite nuo kaulų ir mėsmale sumalkite.

Sumaltą mėsą dėkite į puodą, užpilkite perkoštu skysčiu, kuriame virė mėsa, dar sykį užkaitinkite. Supilkite į šaltu vandeniu perplautą formą arba į dubenėlius ir padėkite vėsioje patalpoje, kad sustingtų.

Prieš patiekdami sustingusią šaltieną iš indo išverskite, jei norite, supjaustykite griežiniais, sudėkite į pusdubenį.

Patiekite su actu arba garstyčiomis, krienais, daržovių salotomis.

Vištienos šaltiena

1 višta, 25 g morkų, 10 g petražolių, prieskonių, druskos, 5 g želatinos.

Vištą nuplaukite, supjaustykite didokais gabalais, dėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu, kad mėsa būtų vos apsemta, užvirkite ir nugraibykite putas. Tada sudėkite nuskustas morkas, petražoles, druskos, pipirų, laurų lapų ir uždengtame puode virkite ant nedidelės ugnies. Kai mėsa bus išvirusi, išgraibykite ją iš skysčio, atidalykite nuo kaulų, sudėliokite į šaltu vandeniu perplautas formeles (arba dubenėlius, lėkštutes). Skystį, kuriame virė mėsa, nukoškite, supilkite šaltame vandenyje išbrinkintą želatiną (1 stiklinei skysčio 2–3 g želatinos), ištirpinkite, užpilkite ant į formelę įdėtos mėsos ir padėkite vėsioje patalpoje, kad sustingtų.

Prieš patiekdami vištienos šaltieną iš formelių išverskite į atitinkamo dydžio plokščią indą, papuoškite citrinos griežinėliais, žalumynais.

Patiekite su majonezo padažu, daržovių arba vaisių salotomis.

Kiaulienos vyniotinis

1 kg kiaulienos, 25 g prieskoninių daržovių, druskos, cukraus, 2 g želatinos.

Liesą, su riebalų tarpsluoksniu šoninę išmuškite, įtrinkite druskos ir cukraus mišiniu, apdėkite šaltame vandenyje išbrinkinta želatina. Paskui šoninę suvyniokite, pradėję nuo ilgojo krašto, į standų vyniotinį, įsukite į medžiagos gabalą ir apriškite virvele.

Paruoštą vyniotinį dėkite į verdantį vandenį, kad būtų apsemtas, sužerkite supjaustytas morkas, svogūnus, petražoles ir salierus, įberkite pipirų, laurų lapų, druskos ir virkite 2–3 valandas. Tada išimkite iš vandens, truputį atvėsinkite ir vėsioje patalpoje paslėkite 6–8 valandoms. Nuo atvėsusio vyniotinio nuimkite slėgtuvą, nuvyniokite virvelę, medžiagą. Prieš patiekdami supjaustykite vyniotinį skersai plonais griežiniais, sudėkite į plokščią pusdubenį. Papuoškite pomidorų arba raugintų agurkų griežinėliais, žalumynais. Patiekite su krienais, daržovių salotomis, sumuštiniu.

Kiaulienos vyniotinis su įdaru

1 kg kiaulienos, 25 g prieskoninių daržovių, prieskonių.

Įdarui: 200 g mėsos, 50 g batono, 25 g grietinės, 3 kiaušiniai, druskos, pipirų, skysčio, 1 liežuvis, 2 inkstai.

Nupjaukite kiaulienos šoninės mėsą, palikdami prie odos tik apie 0,5 cm storio sluoksnelį, ir įtrinkite druska, pipirais.

Nuo šoninės atpjautąją mėsą du kartus sumalkite mėsmale. Mėsą maldami antrą kartą, papildykite vandenyje arba sultinyje išmirkytu batonu. Į sumaltą mėsą sudėkite grietinę, kiaušinį, druską, pipirus ir masę minkykite tol, kol ji taps vientisa ir tąsi.

Liežuvį ir išilgai per pusę perpjautus, actu parūgštintame vandenyje išmirkytus inkstus virkite pasūdytame vandenyje, kol išvirs. Paskui nuo liežuvio nunerkite odelę ir jį supjaustykite pailgais gabalėliais, o inkstus palikite nesupjaustytus. Kiaušinius kietai išvirkite, nulupkite ir perpjaukite pusiau arba palikite sveikus.

Ant drėgno rankšluosčio arba medžiagos dėkite kiaulienos šoninę oda į apačią ir imkitės įdaro. Pirmiausia ant kiaulienos šoninės sudėkite maltos mėsos masę maždaug 0,5–1 cm storio sluoksniu. Ant jos – supjaustytą liežuvį, inkstus, kiaušinius. Paskui, pradėję nuo ilgojo šoninės krašto, kietai ją susukite kaip vyniotinį, įvyniokite į medžiagą ir virvele arba kulinariniu siūlu stipriai apriškite.

Paruoštą vyniotinį dėkite į atitinkamo dydžio puode verdantį vandenį, sužerkite supjaustytus svogūnus, petražoles, salierus, druską, pipirus, laurų lapus ir virkite 2–3 valandas. Tada iš skysčio išimkite, truputį atvėsinkite ir vėsioje patalpoje paslėkite 6–8 valandoms.

Vyniotiniui atvėsus nuimkite slėgtuvą, nuvyniokite virvelę ir medžiagą. Prieš patiekdami supjaustykite vyniotinį skersai į griežinius, sudėkite į pusdubenį. Papuoškite žalumynais ir duokite su daržovių salotomis, krienais.

Taip pat ruošiamas ir *veršienos vyniotinis*. Tik į įdarą reikėtų dėti

šviežią kiaulieną arba rūkytus lašinius. Šviežią kiaulieną sumalkite kartu su veršiena; rūkytus lašinius supjaustykite smulkiais gabalėliais ir suberkite į maltos mėsos masę. Vyniotinį galite virti, bet galite ir kepti orkaitėje; jei kepsite, tada nevyniokite į medžiagą.

Kiaulės galvos „sūris“

1 kiaulės galva, 25 g svogūnų, 10 g petražolių ir salierų, 1 liežuvis.

Vidutinio dydžio kiaulės galvos apatinėje pusėje perpjaukite odą ir perkirskite taip, kad iš priešakio abi galvos pusės neišsiskirtų, tada išimkite smegenis ir nuplaukite. Paskui galvą ir liežuvį dėkite į verdantį vandenį, užvirkite, nugraibykite putas, sudėkite prieskonines daržoves, prieskonius ir virkite, kol mėsa bus apyminkštė. Tada iš skysčio išgraibykite, nupjaukite ausis, atpjaukite odą ir maždaug 0,5 cm storio lašinių sluoksnelį, o likusią mėsą atidalykite nuo kaulų. Jei mėsa nuo kaulų neatšoka, tada galvos puses vėl dėkite į skystį ir dar pavirkite.

Ausis, nuo kaulų atidalytą mėsą, taip pat liežuvį supjaustykite pailgais arba keturkampiais gabaliukais. Ant drėgnos medžiagos patieskite odą viršutine puse į apačią. Ant jos krūvele sudėkite supjaustytą mėsą, ausis, liežuvį, apibarstykite druska, pipirais ir užlenkite odos kraštus. Paskui medžiagos kampus ir kraštus tvirtai suimkite daiktan ir virvele arba storu siūlu apvyniokite.

Paruoštą kiaulieną dėkite į skystį, kuriame ji virė, ir dar pavirkite maždaug 30–35 minutes. Tada iš skysčio išimkite, truputį atvėsinkite ir padėkite vėsioje vietoje po slėgtuvu 6–8 valandoms. Nuo atvėsusio kiaulės galvos „sūrio“ nuimkite slėgtuvą, medžiagą. Prieš patiekdami supjaustykite griežiniais, dėkite į plokščią pusdubenį ir papuoškite raugintų agurkų griežinėliais, žalumynais.

Veršienos lizdeliai

150 g veršienos, 1 kiaušinis, 10 g taukų, 10 g svogūnų, 10 g morkų, 5 g petražolių, druskos; 100 g majonezo padažo, žalumynų.

Minkštą veršieną (kumpio gabalą) supjaustykite griežiniais, išmuškite, apibarstykite druska, į kiekvieną griežinį įvyniokite kietai virtą kiaušinį, apriškite storu siūlu. Paruoštus suktinukus apkepkite įkaitintuose taukuose, sudėkite į puodą, užpilkite keptuvėje susidariusiu nuoviru arba vandeniu, sužerkite susmulkintus svogūnus, morkas, petražoles ir troškinkite, kol mėsa suminkštės.

Nuo atvėsusių suktinukų nuvyniokite siūlą, supjaustykite juos skersai per pusę, sudėkite į indą, užpilkite majonezu, papuoškite žalumynais.

Kepenų paštetas

500 g kepenų, 100 g rūkytų lašinių, 25 g svogūnų, 10 g morkų, 5 g petražolių ir salierų, prieskonių, 100 g sviesto, citrinos sulčių.

Nuimkite nuo kepenų (veršiuko arba kiaulės) plėvę ir supjaustykite jas nedideliais gabalėliais. Rūkytus lašinius supjaustykite gabaliukais, dėkite į puodą ir apkepinkite, paskui sudėkite kepenis ir apkepinkite iki rusvumo. Tada įpilkite truputį vandens arba sultinio, sužerkite susmulkintus svogūnus, morkas, salierus, petražoles, pipirus, laurų lapus, druską ir troškinkite, kol perpjautos kepenys nebebus raudonos. Tada kartu su lašiniais 2–3 kartus sumalkite mėsmale, kad gautumėte kuo vientisesnę masę. Sviestą išsukite su citrinos sultimis arba tarkuotu muškato riešutu, sudėkite sumaltas kepenis, supilkite skystį, kuriame kepenys troškinosi, ir sumaišykite.

Kepenų paštetą išdėliokite į lėkštus indelius, suformuokite kūgius, aplyginkite ir papuoškite išsuktu sviestu arba citrinos griežinėliais, žalumynais. Kepenų paštetą galite dėti ir į šaltu vandeniu perplautas mažas formeles arba lėkšteles. Prieš patiekdami iš formelių kepenų paštetą išverskite į atitinkamo dydžio plokščią indelį ir papuoškite.

SUMUŠTINIAI

Sumuštiniai daromi labai įvairūs, derinant duoną su įvairiais gastronomijos produktais arba kulinarijos gaminiais. Kasdieniams pusryčiams arba vakarienei ruošiami 6–8 cm skersmens, o vaišėms – mažesni (4–6 cm skersmens) sumuštiniai. Vaišėms galima sutepti ir įvairių formų sumuštinius – trikampius, lygiagretainio, kvadrato arba rombo, apskritus. Ant sviestu užteptos duonos riekutės dėkite vieną ar kelis priedus arba tarp dviejų plonų duonos riekučių įsprauskite griežinukais supjaustytus arba susmulkintus ir sumaišytus su sviestu, grietine ar majonezo padažu priedus.

Be to, galima paruošti mažų įvairių formų sumuštinukų apetitui sužadinti. Nupjaukite duonos kepalo plutą ir išilgai suraikykite jį 0,5 cm storio riekėmis. Jas ant didelės ugnies apkepinkite iš abiejų pusių svieste, kad susidarytų rusva plutelė, o viduryje liktų minkštos. Kai duona atvės, aptepkite ją sviestu. Jei ant viršaus dėsite mėsos gaminius, sviestą sumaišykite su garstyčiomis arba majonezo padažu ir uždėkite įvairių susmulkintų priedų grupėmis arba eilėmis, derindami juos pagal spalvas ir skonį. Paskui paruoštą sumuštinį supjaustykite įvairių formų sumuštinukais.

Sumuštiniams naudokite ruginę arba kvietinę duoną (juodą, plikytą duoną, batoną), sviestą ir įvairius gastronomijos bei kulinarijos gaminius, pavyzdžiui, kumpį, dešras, paštetus, kepsnius, kiaulienos vyniotinį; nėges, ungurius, šprotus, kilkes, ikrus, keptą žuvį, įdarytą lydeką; sūrius, varškę; virtus arba keptus kiaušinius; pomidorus,

agurkus; daržovių, mėsos arba žuvies salotas.

Papuošimui naudokite žalumynus (svogūnų laiškus, krapų, salotų, petražolių lapelius), daržovių griežinėlius arba vėduoklytes; grietinę arba išsuktą sviestą, majonezo padažą.

Vienos rūšies sumuštiniams (kepsnio, pašteto ir pan.) naudokite vienodą papuošimo medžiagą. Sumuštiniai su dekoratyviniais priedais, pavyzdžiui, įdarytomis dešromis (liežuvio, sluoksniuoto kumpio dešros ir kt.), išvis nepuošiami.

Sumuštiniai ruošiami visai prieš pat patiekiant. Sudėliojami į plokščius indus – apskritus kepsniams arba saldiesiems patiekalams skirtus dubenis, stiklines lėkštes, mažus metalinius padėklus, vienu sluoksniu arba piramide. Į vieną indą galima dėti arba tik vienos rūšies sumuštinius, arba įvairius kartu.

Pomidorų sumuštiniai

Prinokusius, kietus pomidorus supjaustykite maždaug 0,5 cm storio griežinukais, uždėkite ant sviestu užteptos batono arba juodos duonos riekutės, apibarstykite maltais pipirais ir apdėliokite svogūnų žiedeliais.

Agurkų sumuštiniai

Šviežius agurkus supjaustykite griežinėliais ir uždėkite ant sviestu užteptos juodos duonos. Papuoškite grietine, susmulkintais krapais arba svogūnų laiškais.

Druskos ant pomidorų ir agurkų griežinėlių neberkite, nes jie greitai paleis sultis. Druska pabarstykite duoną, taip pat galite negausiai aptepti pasūdytu sviestu.

Sumuštiniai su salierais

Nuo batono kepaliuko nupjaustykite plutelę, jį suraikykite ir riekutes apkepinkite svieste. Išvirtą salierą pertrinkite per sietą, įdėkite grietinėlės, tarkuoto sūrio, druskos ir sumaišykite. Paruoštąja salierų mase užtepkite apkepintas batono riekutes.

Sumuštiniai su salotomis

(mišraine, mėsos arba žuvies salotomis)

Sumuštiniams (batono, plikytos arba juodos duonos) imkite įvairias daržovių, mėsos arba žuvies salotas, kuriose produktams sujungti panaudota tiršta grietinė arba majonezo padažas. Ant sumuštinio dėkite nuplautą, nusausintą salotos lapelį (kad nesudrėktų duona), o ant jo – šaukštą paruoštų salotų. Papuoškite produktais, įeinančiais į salotų sudėtį (raugintu agurku, kiaušinio tryniu ir kt.).

Sumuštiniai su varške

Varškę 1 arba 2 kartus sumalkite mėsmale, įberkite druskos, įdėkite grietinės ir maišykite, kad pasidarytų vientisa, lengvai tepama masė. Ant batono arba juodos duonos riekučių varškę dėkite taip, kad per vidurį būtų iškilimas, o kraštai – žemesni, ir aplyginkite. Papuoškite sviesto rožytėmis, svogūnų laiškais, ridikėliais — juos dekoratyviai įsprauskite į varškę.

Sumuštiniai su sūriu

I. Duonos (baltos, juodos arba plikytos) riekutę užtepkite sviestu ir uždėkite tokio pat dydžio sūrio griežinuką.

II. Apipjaustykite duonos plutą ir suraikykite trikampėmis riekutėmis (imkite formose keptą duoną, nes tada riekutes galėsite suraikyti pagal įžambinę). Duonos riekutę aptepkite tarkuotu sūriu, sumaišytu su išsuktu sviestu.

III. Bus įdomūs sumuštinukai su sūriu, jeigu dėsite sluoksniais 6–8 cm aukščio plonomis riekutėmis suraikytą juodą duoną be plutos, sviestą ir sūrį. Sluoksniuokite: duona – sviestas – sūris – sviestas, duona – sviestas ir t. t. Abi vidurinių duonos riekučių puses aptepkite sviestu. Susluoksniuotą duoną lengvai prispauskite ir paskui supjaustykite skersai – taip gausite sluoksniuotus sumuštinius su sūriu.

Sumuštiniai su žalumynais

Sviestą išsukite, sudėkite smulkiai supjaustytus svogūnų laiškus, krapų, petražolių, mairūno lapelių, citrinos sulčių, druskos ir sumaišykite. Paruoštą žalumynų sviestą tepkite ant batono arba juodos duonos riekučių.

Sumuštiniai su kiaušiniu

Nulupkite kietai virtus kiaušinius ir supjaustykite peiliu arba kiaušinių pjaustykle apskritais arba ovalo formos griežinukais.

I. Kiaušinių griežinukus sluoksniuokite su sviestu aptepta batono arba juodos duonos riekutėmis. Ant kiaušinių griežinukų arba tarp jų įdėkite po nuvalytą kilkę.

II. Atskirai susmulkinkite kiaušinio trynį bei baltymą ir grupėmis arba eilėmis dėkite ant duonos riekės.

Sumuštiniai su silke

I. Nunerkite sūdytos silkės odą, išimkite vidurius ir kaulus, supjaustykite gabaliukais ir uždėkite ant sviestu apteptos juodos duonos riekės, padengdami maždaug jos pusę. Kitą pusę užklokite kietai virto kiaušinio arba marinuoto agurko gabaliukais. Papuoškite tiršta grietine, svogūnų laiškais.

Panašiai ant sumuštinio dėkite ir rūkytas silkes.

II. Nuvalytas sūdytas silkes 2 arba 3 kartus sumalkite mėsmale.

Grietinę arba sviestą išsukite, sudėkite silkę, garstyčias, pipirus ir sumaišykite. Gauta mase užtepkite juodos duonos riekutę, papuoškite išplakta grietine arba sviestu ir apibarstykite susmulkintais svogūnais arba svogūnų laiškais.

Sumuštiniai su unguriu

Nunerkite rūkyto ungurio odą, išimkite stuburą ir supjaustykite duonos riekutės dydį atitinkančiais gabaliukais.

I. Ungurio gabaliukus uždėkite ant sviestu aptepto batono arba plikytos duonos riekutės ir papuoškite citrinos griežinėliais.

II. Pusę duonos riekutės apdėkite ungurio gabaliukais, kitą pusę – kietai virto kiaušinio arba šviežio agurko griežinėliais. Papuoškite žalumynais.

Sumuštiniai su kilkėmis

Sviestą išsukite, sudėkite nuvalytas, per sietą pertrintas kilkes ir sumaišykite. Kilkių sviestą dėkite į konditerinį maišelį ir puošimams skirtu antgaliu išspauskite ant batono arba juodos duonos riekutės juosteles. Jei norite, ant sumuštinio dar galite dėti kilkių suktinukus.

Sumuštiniai su nėgėmis

Nėges supjaustykite atitinkamo dydžio gabalėliais ir uždėkite ant sviestu apteptos batono riekutės. Papuoškite citrinos arba pomidoro griežinukais, sustingusiu ruduoju padažu – aspiku.

Sumuštiniai su dešra

Imkite virtas, pusiau vytintas arba vytintas dešras. Skanios ir dekoratyvios yra dešros su įdaru, liežuvio, sluoksniuoto kumpio dešros ir kt.

Dešros griežinėlius (apskritus arba ovalo formos) dėkite ant sumuštinio. Dešrų rūšys, kuriose yra mažiau kiaulienos, dedamos ant batono, o riebesnės – ant plikytos arba juodos duonos.

Sumuštiniai su kumpiu

I. Virtą kumpį supjaustykite plonais griežinėliais ir uždėkite ant sviestu apteptos batono riekutės. Papuoškite marinuoto agurko griežinukais arba vėduoklytėmis.

II. Batono riekutes aptepkite sviestu, grupėmis apdėliokite sūriu, kumpiu, kiaušiniu.

Sumuštiniai su kepsniu

Juodos arba plikytos duonos riekutę aptepkite sviestu, ant jos uždėkite ploną supjaustyto kepsnio griežinėlį (kiaulienos, veršienos, jautienos). Papuoškite šaltu kepsnio padažu, t. y. aspiku, marinuoto

agurko griežinėliais arba vėduoklytėmis.

Sumuštiniai su paštetu

Kiaulienos, veršienos arba žvėrienos kepenų paštetu aptepkite juodos, plikytos arba baltos duonos riekutes, kad per vidurį būtų iškilimas, o pakraščiai žemesni. Peiliu aplyginkite, įspauskite rieveles ir papuoškite sviesto rožytėmis arba citrinos griežinukais.

1 Skystis, kuris susidaro kepimo metu ir vėsdamas sustingsta.

Saldieji patiekalai

VAISIŲ ARBA UOGŲ SRIUBOS

Vaisių arba uogų sriubos ruošiamos iš vienos rūšies arba įvairiai suderintų šviežių bei konservuotų vaisių ir uogų. Saldinamos cukrumi arba medumi, krakmolo sirupu; sutirštinamos bulvių krakmolu. Prieskonių (vanilės, citrinos arba apelsino žievelių, cinamono, gvazdikėlių) į vaisių ir uogų sriubas dedama nedaug, nes kiekviena vaisių ar uogų rūšis yra savito malonaus skonio ir kvapo.

Vandenį užvirkite, suberkite cukrų, vaisius bei uogas ir virkite, kad vaisiai, uogos po užkaitinimo liktų sveiki arba tik iš dalies išskydę. Tada supilkite šaltu vandeniu atmieštą bulvių krakmolą (1 l vandens 15 g bulvių krakmolo), išmaišykite ir užvirkite. Paskui sriubą supilstykite į indus ir ataušinkite.

Į vaisių, uogų sriubas, jei norite, galite įdėti priedų, kaip antai, leistinukų, makaronų, ryžių, sago kruopų. Priedus virkite pasūdytame vandenyje kartu su vaisiais, uogomis arba atskirai ir prieš patiekdami sudėkite į sriubas. Jei priedai verdami kartu su vaisiais, uogomis, sriubos tampa drumstos, tąsios, o kai jie verdami pasūdytame vandenyje atskirai ir sudedami prieš pat patiekiant, sriubos būna skaidrios.

Kad vaisių ir uogų sriubos išeitų aromatingesnės, vertingesnės, natūralaus vaisių ir uogų skonio, kvapo ir vaizdo, vaisius ir uogas reikia kuo mažiau kaitinti. Pirmiausia vaisius ir uogas (braškes, avietes, vyšnias ir kt.) įcukruokite ir palikite 8–12 valandoms. Tada numatytą vandens kiekį ir likusį cukrų užvirkite, supilkite bulvių krakmolą ir dar kartą užvirkite. Sudėkite cukruotas uogas su atsiradusiomis sultimis, sumaišykite, pilkite į indą ir atvėsinkite. Šitaip

paruoštas vaisių ir uogų sriubas patiekite su plakta grietinėle, sausainiais.

Šviežių obuolių sriuba

100 g šviežių obuolių, 300 g vandens, 25 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo, 50 g uogų sulčių.

Obuolius nuplaukite, nulupkite arba neluptus supjaustykite gabaliukais, išimkite sėklalizdžius. Užvirkite vandenį, suberkite cukrų, obuolius ir virkite ant nedidelės ugnies, kol obuoliai bus beveik minkšti. Tada supilkite bulvių krakmolą, spanguolių arba raudonųjų serbentų sultis ir užvirkite. Paskui supilkite į indą ir patiekite šaltą.

Džiovintų obuolių sriuba

25 g džiovintų obuolių, 300 g vandens, 25 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo.

Džiovintus obuolius nuplaukite, užpilkite numatytu vandens kiekiu ir palikite kelioms valandoms subrinkti. Tada įberkite cukraus, jei norite, cinamono, gvazdikėlių ir virkite, kol obuoliai bus minkšti, paskui supilkite bulvių krakmolą ir užvirkite.

Džiovintų vaisių sriuba

25 g džiovintų vaisių, 300 g vandens, 25 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo.

Džiovintus vaisius (obuolius, razinas, slyvas) nuplaukite, užpilkite numatytu vandens kiekiu, palikite išbrinkti. Paskui įberkite cukrų ir virkite, kol vaisiai bus minkšti, supilkite bulvių krakmolą ir užvirkite.

Braškių sriuba

50 g braškių, 300 g vandens, 25 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo, 50 g grietinėlės (35 %).

Braškes nuvalykite, nuplaukite (su sieteliu panardinkite į vandenį ir tada palikite, kad vanduo nuvarvėtų), dėkite į indą, sluoksniuodami su cukrumi, ir palikite 6–8 valandoms, kad įsigertų cukrus.

Numatytą vandens kiekį užvirkite su likusiąja cukraus dalimi, supilkite bulvių krakmolą ir dar kartą užvirkite, tada sudėkite cukraus prisitraukusias braškes su visomis sultimis, išmaišykite ir atvėsinkite.

Patiekite su plakta grietinėle arba sausainiais.

Taip pat virkite *aviečių, vyšnių sriubą*.

Raudonųjų serbentų sriuba su avižų dribsniais

100 g raudonųjų serbentų, 300 g vandens, 25 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo, 35 g avižų dribsnių, 15 g cukraus.

Raudonuosius serbentus nuplaukite, nuskabykite kotelius, mediniu grūstuvėliu sutraiškykite, užpilkite vandeniu ir užvirkite.

Tada nukoškite, kad atsiskirtų žievelės, sėklelės, į skystį suberkite cukrų, supilkite bulvių krakmolą ir užvirkite.

Avižų dribsnius kartu su cukrumi maišydami kaitinkite keptuvėje, kol cukrus karamelizuosis, o dribsniai šiek tiek apskrus.

Sudėkite į indą ir patiekite su raudonųjų serbentų sriuba.

Juodųjų serbentų sriuba su varškės kukuliukais

50 g juodųjų serbentų, 300 g vandens, 25 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo, citrinų rūgštelės.

Kukuliukams: 75 g varškės, 1/2 kiaušinio, 8 g kvietinių miltų, 2 g bulvių krakmolo, 5 g cukraus, druskos.

Juoduosius serbentus nuplaukite, mediniu grūstuvėliu sutraiškykite, užpilkite vandeniu, užvirkite ir nukoškite. Į skystį suberkite cukrų, supilkite bulvių krakmolą ir užvirkite.

Varškę sumalkite mėsmale, įmuškite kiaušinį, suberkite druską, cukrų, kvietinius miltus, bulvių krakmolą ir suminkykite. Sudrėkintomis rankomis iš masės darykite apvalius kukuliukus, dėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir virkite, kol iškils į vandens paviršių. Kiaurasamčiu išgraibykite iš vandens, sudėkite į negilų indą. Prieš patiekdami dėkite į juodųjų serbentų sriubą.

Mėlynių sriuba su leistiniais

100 g mėlynių, 300 g vandens, 20 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo.

Leistiniams: 65 g kvietinių miltų, 50 g pieno, 1/4 kiaušinio, druskos, cukraus.

Vandenį užvirkite, suberkite mėlynes, cukrų ir virkite, kol mėlynės bus beveik suminkštėjusios. Tada supilkite krakmolą, užvirkite ir atvėsinkite.

Į kukuliukams numatytą miltų kiekį pilkite su pienu išplaktą kiaušinį, įberkite druskos, cukraus ir sumaišykite. Iš tešlos šaukštu kabinkite leistinius, dėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir virkite. Tada išgraibykite iš vandens, nuvarvinkite, sudėkite į plokščią indą ir prieš patiekdami sudėkite į mėlynių sriubą.

Agrastų sriuba

100 g agrastų, 300 g vandens, 20 g cukraus, 4 g bulvių krakmolo, prieskonių.

Nuplautus, apskabytus agrastus dėkite į vandenį, suberkite cukrų, prieskonių (vanilės, citrinos arba apelsino žievelių) ir virkite, kol uogos bus beveik išskydusios, supilkite bulvių krakmolą ir dar kartą užvirkite.

Į agrastų sriubą, jei norite, galite įdėti leistinių arba makaronų.

Duonos sriuba

150 g juodos duonos, 500 g vandens, 40 g cukraus, 25 g džiovintų vaisių, 15 g spanguolių, 2 g bulvių krakmolo, 25 g grietinėlės (35 %), cinamono.

Juodos duonos riekes orkaitėje sudžiovinkite ir apskrudinkite iki rudumo. Apskrudintą duoną užpilkite verdančiu vandeniu ir uždarame inde palikite maždaug 30 minučių. Paskui duoną su visu skysčiu pertrinkite per sietą, supilkite į puodą, suberkite cukrų, sudėkite nuplautus džiovintus obuolius bei razinas, cinamono, supilkite spanguolių sultis ir virkite, kol vaisiai bus minkšti. Jei norite, galite į sriubą įpilti atmiešto bulvių krakmolo ir užvirti. Patiekite atvėsintą su plakta grietinėle.

KISIELIAI

Į kisielių sudėtį įeina švieži vaisiai ir uogos arba jų konservai, įvairios daržovės arba pienas, juoda duona. Saldinami cukrumi arba medumi, krakmolo sirupu, sutirštinami bulvių krakmolu.

Kisieliai panašūs į vaisių ir uogų sriubas, tik labiau sutirštinti bulvių krakmolu. Kisieliai verdami taip, kad vaisiai arba daržovės po virimo išliktų sveiki, nesutižę arba sutižę tik šiek tiek; tada pertrinami per sietą, ir taip gaunama vaisių, daržovių masė.

Jei į 1 l skysčio įpilsite 60–65 g bulvių krakmolo, gausite tirštos konsistencijos kisielių, o jeigu 1 l skysčio imsite 45–50 g bulvių krakmolo, kisielius bus skystas. Bulvių krakmolą atmieškite šaltu vandeniu, supilkite iš karto visą kiekį į verdantį skystį, išmaišykite ir užvirkite. Kisielius turi būti vienodai tirštas, be krakmolo gumulų. Krakmolas nepasiskleidžia verdančiame skystyje, jeigu per mažai atskiestas. Krakmolo negalima skiesti ir per dideliu vandens kiekiu, nes tada kisielius nebus norimo tirštumo. Ilgai maišyti ir virti taip pat negalima, nes kisielius taps skystesnis ir tąsesnis.

Tiršti kisieliai pilami į negilius saldžiųjų patiekalų indus, o skysti – į gilokus, apibarstomi cukrumi (kad paviršiuje nesusidarytų plėvelė) ir patiekiami ataušę.

Tiršti kisieliai patiekiami su pienu arba grietinėle, vanilės padažu; į skystuosius kisielius dedama plakta grietinėlė.

Šviežių obuolių kisielius

100 g šviežių obuolių, 200 g vandens, 10 g spanguolių, 25 g cukraus, 15 g bulvių krakmolo, prieskonių.

Spanguoles perrinkite, nuplaukite, sugrūskite, užpilkite vandeniu, užvirkite, nukoškite. Į skystį sudėkite cukrų, citrinos arba apelsino žievelių, supjaustytus obuolius (su žievele arba nuluptus) ir virkite,

kol obuoliai bus beveik minkšti. Tada supilkite bulvių krakmolą, išmaišykite ir užvirkite. Supilkite į indą, apibarstykite cukrumi, atvėsinkite ir patiekite su pienu.

Džiovintų obuolių kisielius

25 g džiovintų obuolių, 200 g vandens, 25 g cukraus, 15 g bulvių krakmolo, 25 g grietinėlės (35 %).

Džiovintus obuolius nuplaukite, užpilkite numatytu vandens kiekiu ir palikite kelioms valandoms subrinkti. Tada suberkite cukrų ir virkite, kol obuoliai suminkštės, įpilkite bulvių krakmolo, išmaišykite, užvirkite. Supilkite į indą ir atvėsintą patiekite su plakta grietinėle.

Taip pat ruoškite ir *razinų, abrikosų, slyvų kisielių*.

Džiovintų vaisių kisielius

25 g džiovintų vaisių, 200 g vandens, 25 g cukraus, 15 g bulvių krakmolo.

Vaisius (obuolius, kriaušes, slyvas, razinas) nuplaukite, užpilkite numatytu vandens kiekiu ir palikite kelioms valandoms išbrinkti. Tada suberkite cukrų, virkite, kol vaisiai suminkštės, supilkite bulvių krakmolą ir užvirkite. Supilkite į indą, apibarstykite cukrumi, atvėsinkite ir patiekite su pienu arba grietinėle.

Spanguolių kisielius

50 g spanguolių, 200 g vandens, 25 g cukraus, 15 g bulvių krakmolo, prieskonių.

Spanguoles perrinkite, nuplaukite, sutraiškykite, užpilkite vandeniu ir užvirkite. Tada nukoškite, į skystį suberkite cukrų, citrinos arba apelsino žievelių, įpilkite bulvių krakmolo ir užvirkite, supilkite į indą, apibarstykite cukrumi ir atvėsinkite. Patiekite su pienu arba plakta grietinėle.

Taip pat virkite ir *raudonųjų serbentų kisielių*.

Agrastų kisielius

80 g agrastų, 200 g vandens, 25 g cukraus, 10–15 g bulvių krakmolo.

Nuvalytus, nuplautus agrastus sužerkite į vandenį, įberkite cukraus, ir virkite, kol uogos bus beveik suirusios, tada supilkite bulvių krakmolą, pamaišykite ir užvirkite. Supilkite į indą, apibarstykite cukrumi ir atvėsinkite.

Moliūgų kisielius

80 g moliūgų, 50 g vandens, 150 g pieno, 20 g cukraus, 15 g bulvių krakmolo, 10 g riešutų branduolių arba migdolų esencijos.

Supjaustytus moliūgus troškinkite numatytame vandens kiekyje,

paskui pertrinkite per sietą. Masę sukrėskite į verdantį pieną, įberkite cukraus, įpilkite bulvių krakmolo ir užvirkite. Pabaigoje sužerkite kapotus riešutų branduolius arba įlašinkite migdolų esencijos. Supilkite į indą, apibarstykite cukrumi, atvėsinkite ir patiekite su raudonųjų serbentų arba spanguolių padažu.

Morkų kisielius

100 g morkų, 200 g vandens, 25 g cukraus, 1/4 stiklinės uogų sulčių, 15–20 g bulvių krakmolo.

Vandenį užvirkite, sudėkite stambiai sutarkuotas morkas ir virkite, kol jos suminkštės, suberkite cukrų, supilkite raudonųjų serbentų arba spanguolių sultis, bulvių krakmolą, užvirkite, supilkite į indą ir apibarstykite cukrumi. Atvėsusį patiekite su pienu.

Taip pat galite virti ir *moliūgų kisielių*.

Juodos duonos kisielius

40 g džiovintos juodos duonos, 200 g vandens, 25 g džiovintų vaisių, 25 g cukraus, 15 g bulvių krakmolo.

Džiovintą, apskrudintą juodą duoną užpilkite vandeniu ir virkite, kol duona bus labai minkšta; pertrinkite ją per sietą. Į masę suberkite cukrų, išbrinkintus džiovintus vaisius (obuolius ir razinas arba slyvas) ir virkite, kol vaisiai bus minkšti. Tada supilkite bulvių krakmolą, užvirkite, supilkite į indą ir apibarstykite cukrumi. Atvėsusį patiekite su pienu.

Pieno kisielius

200 g pieno, 20 g cukraus, 10 g riešutų, 15 g bulvių krakmolo, vanilės.

Pieną užvirkite, suberkite cukrų, sausoje keptuvėje apskrudintus, susmulkintus riešutus, vanilę, supilkite bulvių krakmolą ir dar kartą užvirkite. Supilkite į indą, apibarstykite kapotais riešutais bei cukrumi ir atvėsinkite.

Patiekite su raudonųjų serbentų arba spanguolių padažu.

Kad pieno kisielius nebūtų toks tąsus, pusę bulvių krakmolo galite pakeisti *kvietiniais miltais* arba naudoti *kukurūzų krakmolą*.

KOMPOTAI

Kompotai verdami iš vienos rūšies arba įvairiai sumaišytų šviežių vaisių, uogų arba jų konservų. Dar kompotus galima ruošti iš daržovių – rabarbarų, moliūgų, melionų.

Vaisius, uogas, daržoves virkite cukraus sirupe, kad jie būtų apšutę, bet nesutižę. Kad vaisiai išliktų gražūs, sveiki, cukraus sirupe

juos virkite dalimis, t. y. vieną dalį virkite cukraus sirupe, kiaurasamčiu iš sirupo išgraibykite ir virkite kitus. Mišriems kompotams kiekvieną vaisių rūšį virkite atskirai, nes įvairių vaisių virimo laikas yra nevienodas. Braškės, avietės, vyšnios neverdamos, bet, užpiltos karštu vandeniu, paliekamos kelioms valandoms, kad įsigertų cukrus.

Paruoštus vaisius, uogas, daržoves sudėkite į kompotui skirtą indą (krištolinį, stiklinį arba porceliano) ir užpilkite nukoštu cukraus sirupu, kad vaisiai, daržovės būtų vos apsemtos. Į sirupą, jei norite, galite įpilti citrinos sulčių arba medaus, vyno, įberti susmulkintų riešutų. Kartais į kompotus įpilama bulvių krakmolo (1 l skysčio 20 g bulvių krakmolo). Bulvių krakmolą atmieškite šaltu vandeniu ir supilkite į cukraus sirupą, kai vaisiai jau išvirti ir iš jo išgraibyti.

Kompotai patiekiami be priedų arba su sausais sausainiais, plakta grietinėle.

Obuolių kompotas

150 g obuolių, 150 g vandens, 25 g cukraus, prieskonių.

Obuolius nulupkite, supjaustykite per pusę arba į keturias dalis, išimkite sėklalizdžius. Žieveles ir sėklalizdžius užpilkite vandeniu ir virkite 5–10 minučių, tada nukoškite. Į nuovirą suberkite cukrų, citrinos arba apelsino žievelių, užvirkite, sužerkite obuolius ir virkite ant nedidelės ugnies, kol obuoliai sušus. Tada juos kiaurasamčiu iš sirupo išgraibykite, sudėkite į kompotui skirtą indą, užpilkite nukoštu sirupu, atvėsinkite.

Jei norite, į cukraus sirupą galite įpilti uogų sulčių (raudonųjų serbentų arba spanguolių).

Obuolių ežiukai

150–200 g obuolių, 150 g vandens, 50 g cukraus, 25 g spanguolių arba raudonųjų serbentų sulčių, 2 g bulvių krakmolo, 15 g riešutų (branduolių).

Obuolius nulupkite, perpjaukite per pusę ir išgremžkite šerdis. Obuolių žieveles, šerdis užpilkite vandeniu, užvirkite, nukoškite. Į skystį suberkite cukrų ir jame apvirkite perpjautas obuolių puses. Kai obuoliai bus minkšti, juos iš sirupo išgraibykite, sudėkite į kompotui skirtą indą. Riešutų branduolius supjaustykite siauromis juostelėmis ir tankiai subedžiokite vieną prie kito į obuolių puseles, kad atrodytų kaip ežiukai. Į cukraus sirupą supilkite vandeniu atmieštą bulvių krakmolą, užvirkite, papildykite spanguolių arba raudonųjų serbentų sultimis ir užpilkite ant ežiukų. Atvėsinkite ir patiekite.

Obuoliai su medumi ir riešutais

150 g obuolių, 10 g cukraus, 15 g medaus, 25 g riešutų

(branduolių).

Obuolius nulupkite, supjaustykite, išimkite sėklalizdžius. Žieveles užpilkite vandeniu, išvirkite ir nukoškite. Į nuovirą suberkite cukrų, užvirkite, įdėkite medaus ir karštą skystį užpilkite ant inde gražiai sudėtų obuolių. Palikite kelioms valandoms prisitraukti.

Prieš patiekdami apibarstykite susmulkintais riešutais.

Kriaušių kompotas

150 g kriaušių, 100 g vandens, 25 g cukraus, 25 g stalo vyno, 5–10 g riešutų (branduolių).

Kriaušes nulupkite, sudėkite į vandenį, į kurį įpilta citrinų rūgštelės arba acto, kad kriaušės nepajuoduotų. Prieš virdami kriaušes perpjaukite pusiau ir išgremžkite sėklalizdžius (šaukšteliu arba šerdžių gremžtuku). Vandenį su cukrumi užvirkite, sudėkite kriaušes ir virkite, kol suminkštės. Kriaušes iš sirupo išimkite, sudėkite į kompotui skirtą indą, užpilkite nukoštu sirupu, įpilkite vyno ir apibarstykite susmulkintais riešutais. Atvėsusį patiekite su plakta grietinėle.

Šviežių vaisių kompotas

100 g obuolių, 50 g kriaušių, 50 g slyvų, 150 g vandens, 25 g cukraus, citrinos žievelės arba cinamono.

Kriaušes ir obuolius nulupkite, supjaustykite į 4–6 dalis, išimkite šerdis. Vandenį su cukrumi, citrinos žievele užvirkite, į sirupą dėkite supjaustytas kriaušes, obuolius ir virkite ant nedidelės ugnies. Kai vaisiai bus beveik minkšti, sudėkite slyvas ir užvirkite. Supilkite į kompotui skirtą indą, atvėsinkite ir patiekite su plakta grietinėle.

Džiovintų vaisių kompotas

35 g džiovintų vaisių, 25 g cukraus, 200 g vandens.

Džiovintus vaisius (obuolius, kriaušes, slyvas) nuplaukite, sudėkite į numatytą vandens kiekį ir palikite brinkti. Tada suberkite cukrų ir virkite, kol vaisiai bus beveik minkšti; sudėkite nuplautas razinas ir virkite. Kompotą supilkite į deserto indą, atvėsinkite ir patiekite su plakta grietine.

Slyvų kompotas

150 g slyvų, 150 g vandens, 25 g cukraus.

Slyvas sumeskite į verdantį vandenį ir kaitinkite tol, kol odelė sutrūkinės. Tada perkelkite į šaltą vandenį, atvėsinkite, nunerkite odelę, jei norite, išimkite kauliuką, dėkite į karštą cukraus sirupą ir kaitinkite, kol pradės virti. Supilkite į indą, atvėsinkite ir patiekite be priedų arba su plakta grietinėle.

Vyšnių kompotas

150 g vyšnių, 150 g vandens, 25 g cukraus.

Vyšnias nuplaukite, išgliaudykite kauliukus. Juos užpilkite vandeniu, užvirkite ir nukoškite. Į nuovirą suberkite cukrų ir virkite sirupą, paskui suberkite vyšnias ir kaitinkite, kol pradės virti. Supilkite į kompoto indą, atvėsinkite ir patiekite su plakta grietinėle.

Braškių kompotas

150 g braškių, 150 g vandens, 25 g cukraus, citrinų rūgštelės.

Braškes nuplaukite, nuskabykite apyžiedžio lapelius, suberkite į indą, užpilkite karštu cukraus sirupu, į kurį įberta truputis citrinų rūgštelės, ir palikite, kad įsigertų cukraus.

Patiekite be priedų arba su plakta grietinėle.

Taip pat virkite ir *aviečių kompotą*.

Agrastų kompotas

150 g agrastų, 150–200 g vandens, 35 g cukraus.

Agrastus nuskabykite, užplikykite. Vandenį su cukrumi užvirkite, sudėkite agrastus ir virkite, kol uogos patamsės, taps tarsi perregimos ir grims į sirupą.

Agrastų kompotą patiekite su plakta grietinėle, į kurią įberta vanilės.

Moliūgų kompotas

150 g moliūgo, 25 g spanguolių, 150 g vandens, 20 g cukraus, 10 g medaus.

Spanguoles perrinkite, sutraiškykite, užpilkite vandeniu, užvirkite, nukoškite, įdėkite cukraus ir medaus. Karštu skysčiu užpilkite stambiai sutarkuotą moliūgą ir palikite, kad įsigertų cukrus. Patiekite su plakta grietinėle.

Melionų kompotas

250 g meliono, 100 g vandens, 25 g cukraus, 1/2 citrinos.

Melionus nulupkite, supjaustykite griežiniais, atidalykite minkštimą, rumbuotu peiliuku jį supjaustykite rombo pavidalo gabaliukais. Melionus sudėkite į indą, užpilkite cukraus sirupu, į kurį įpilta citrinų sulčių, ir palikite prisitraukti.

ŽELĖ

Želė ruošiamos iš vaisių, uogų – jos verdamos cukraus sirupe, arba iš vaisių sulčių, taip pat iš pieno, vyno. Skystis sustingdomas želatina (plokštelėmis arba milteliais). Želatina užpilama šaltu vandeniu ir brinkinama 25–30 minučių, paskui ištirpinama karštame

tirštinamajame skystyje arba karštame vandenyje. Skysčio su želatina negalima virti, nes tada želė įgaus nemalonų, į buitinius klijus panašų skonį.

Sustingdymui 100 g skysčio imama 2,5–3 g želatinos.

Želė pilstoma į mažus desertinius krištolo, stiklo arba porceliano indelius arba į neaukštas stiklines. Jei želė skystis skaidrus, ji pilama į krištolo arba stiklo indelį; jei neskaidrus – į porceliano. Želė sustingdoma ir formelėse. Formas reikia perplauti vandeniu, kad, želė sustingus, ją būtų lengviau išimti iš formos. Prieš išverčiant želė formą galima trumpam įdėti į karštą vandenį, kad atitirptų išorinis sluoksnelis. Jei želė stingdoma formoje, į skystį reikėtų įdėti daugiau želatinos, kad želė būtų standesnė.

Sluoksniuotą želė gausite formoje sustingdydami kelias spalvotas želė, pavyzdžiui, raudonųjų serbentų ir pieno. Į formą pilkite raudonųjų serbentų želė ir, kai ji sustings, ant jos užpilkite pieno želė. Taip galima pakartoti keletą kartų. Kai viskas sustings, sluoksniuotą želė išverskite iš formos į plokščią indą.

Želė stingsta vėsioje patalpoje 4–6 valandas, šiltoje (16–18 ˚C) – 8–12 valandų.

Vaisių želė patiekite su plakta grietinėle arba vanilės padažu, pieno želė – su vaisių arba uogų sirupu.

Obuolių želė

100 g obuolių, 150 g vandens, 25 g cukraus, 5 g želatinos.

Obuolius nuplaukite, supjaustykite (su žievele ir sėklalizdžiais), užpilkite vandeniu ir ant nedidelės ugnies kaitinkite 25–30 minučių. Tada obuolius su visu skysčiu pilkite ant du kartus sulenktos marlės, kad skystis laisvai nuvarvėtų. Skystį vėl supilkite į puodą, įberkite cukraus ir užvirkite; sudėkite išbrinkintą želatiną, kad atsiskiestų. Obuolių želė, jei norite, galite nudažyti karamelizuotu cukrumi. Supilkite į šaltu vandeniu išplautą formą ir sustingdykite. Prieš patiekdami išverskite iš formos į lėkštą indą. Patiekite su vanilės padažu.

Obuolių želė galite gaminti ir iš *obuolių sulčių*.

Citrinų želė

1 citrina, 150 g vandens, 25 g cukraus, 5 g želatinos, 15 g grietinėlės (35 %).

Vandenį su cukrumi ir tarkuota citrinos žievele užvirkite, nukoškite. Į skystį suberkite subrinkintą želatiną ir maišydami ištirpinkite, įpilkite citrinos sulčių, pilstykite į indus ir sustingdykite.

Prieš patiekdami papuoškite plakta grietinėle.

Raudonųjų serbentų želė

50 g raudonųjų serbentų, 150 g vandens, 25 g cukraus, 5 g želatinos, 15 g grietinėlės (35 %).

I. Raudonuosius serbentus nuplaukite, nuskabykite iš kekės, sugrūskite ir išspauskite sultis. Išspaudas užpilkite vandeniu, užvirkite ir nukoškite. Į skystį suberkite cukrų, užvirkite. Paskui sudėkite išbrinkintą želatiną, maišydami ištirpinkite ir supilkite šviežias raudonųjų serbentų sultis.

II. Sugrūstas uogas užpilkite vandeniu, užvirkite ir nukoškite. Į skystį suberkite cukrų ir užvirkite. Tada sudėkite želatiną ir maišydami ištirpinkite.

Braškių želė

100 g braškių, 35 g cukraus, 150 g vandens, 1/5 citrinos, 5 g želatinos, 15 g grietinėlės (35 %).

Braškes nuplaukite, nuskabykite apyžiedžio lapelius, apibarstykite cukrumi ir palikite, kad įsicukruotų. Vandenį užvirkite, suberkite išbrinkintą želatiną ir ištirpinkite. Pabaigoje sudėkite cukraus prisigėrusias braškes, citrinos sultis, pilstykite į indus ir palikite sustingti. Prieš patiekdami papuoškite plakta grietinėle ir braškėmis.

Aviečių želė

100 g aviečių, 150 g vandens, 25 g cukraus, 5 g želatinos, 15 g grietinėlės (35 %).

Nuvalytas avietes sutraiškykite, užpilkite vandeniu, užvirkite, nukoškite. Į skystį suberkite cukrų, dar kartą užvirkite, tada sudėkite išbrinkintą želatiną ir ištirpinkite. Pilstykite į indus, sustingdykite, papuoškite plakta grietinėle.

Vyšnių želė

50 g vyšnių, 150 g vandens, 25 g cukraus, 5 g želatinos, 15 g grietinėlės (35 %).

Vyšnias nuplaukite, išgliaudykite kauliukus. Vandenį su cukrumi užvirkite, suberkite vyšnias ir virkite ant lėtos ugnies 10–15 minučių. Tada suberkite subrinkintą želatiną ir maišydami ištirpinkite. Paskui atvėsinkite, supilstykite į indus, sustingdykite ir papuoškite plakta grietinėle.

Vyno želė

100 g raudonojo vyno, 50 g vandens, 20 g cukraus, 5 g želatinos, prieskonių, 15 g grietinėlės (35 %).

Vandenį su cukrumi, cinamonu ir gvazdikėliais arba citrinos žievele užvirkite, nukoškite. Tada supilkite vyną, sudėkite subrinkintą želatiną ir maišydami ištirpinkite. Paskui supilstykite į indus ir sustingdykite. Papuoškite plakta grietinėle.

Pieno želė

150 g pieno, 1/2 kiaušinio trynio, 15 g cukraus, vanilė, 3 g želatinos, 10 g riešutų (branduolių).

Kiaušinio trynį išsukite su cukrumi, vanile, supilkite, be paliovos maišydami, užvirintą pieną. Paskui indą su kiaušinio ir pieno mišiniu dėkite su visu puodu į karštą vandenį ir kaitinkite, kol masė šiek tiek sutirštės. Tada suberkite susmulkintus riešutus, subrinkintą želatiną, maišydami ištirpinkite, pilstykite į indus ir sustingdykite.

Papuoškite riešutais ir patiekite su vaisių arba uogų sirupu.

PUTĖSIAI

Putėsiai ruošiami iš vaisių, uogų arba jų sulčių, įdėjus cukraus, medaus arba krakmolo sirupo. Skysčiui sutirštinti ir išplakti naudojamos manų kruopos arba ruginiai miltai, želatina, kiaušinio baltymas.

Susmulkintus vaisius, uogas virkite su vandeniu, kol jie suminkštės, tada pertrinkite per sietą. Gautą tyrę supilkite į puodą, įberkite cukraus, manų kruopų arba miltų ir subrinkinkite. Paskui supilkite į dubenį, atvėsinkite iki 35 ˚C ir plakimo šluotele plakite, kol susidarys tirštos putos – putėsiai. Gamindami putėsius su kiaušinio baltymu, vaisių, uogų tyrėmis, įberkite cukraus, išmaišykite, atvėsinkite, tada įmaišykite kiaušinio baltymą ir plakite, kol masė taps šviesi ir puri. Obuolius patartume kepti orkaitėje ir pertrinti per sietą, uogas (braškes, avietes ir kt.) – šviežias pertrinti per sietą. Kad putėsiai būtų standesni, į plakamą masę reikėtų įdėti subrinkintos, paskui ištirpintos želatinos. Tokios rūšies putėsius galima greitai paruošti iš uogienės, džemo (agrastų, braškių, bruknių ir kt.).

Ruošiant putėsius tik su želatina, į vaisių arba uogų masę dėkite cukraus, išbrinkintos, ištirpintos želatinos. Paskui atvėsinkite iki 30–35 ˚C ir su plakimo šluotele plakite, kol susidarys vientisos, tirštos putos. Išplaktą masę dėkite į deserto indus, palikite vėsioje vietoje, kad sustingtų, ir patiekite su pienu arba vanilės padažu.

Geri putėsiai turi būti šviesios spalvos, akyti, gana standūs, gaivaus, saldžiarūgščio skonio.

Obuolių putėsiai

I. 50 g obuolių, 100 g vandens, 20 g cukraus, 15 g manų kruopų.

Obuolius nuplaukite, supjaustykite neluptus ir su sėklalizdžiais, užpilkite vandeniu ir virkite. Tada pertrinkite per sietą, į gautąją tyrę suberkite cukrų, manų kruopas ir subrinkinkite, paskui supilkite į

dubenį ir išplakite iki standžių putų.

II. 100 g obuolių, 25 g cukraus, 1/2 kiaušinio baltymo, 1,5 g želatinos.

Obuolius orkaitėje iškepkite, pertrinkite per sietą, suberkite cukrų ir išmaišykite. Tada atvėsinkite, sudėkite kiaušinio baltymą ir plakite iki tirštų putų. Kad putėsiai būtų standesni, į plakamą masę supilkite ištirpintą želatiną. Putėsius sudėkite į indą ir patiekite su pienu.

Citrinų putėsiai

1 citrina, 100 g vandens, 25 g cukraus, 5 g želatinos.

Vandenį su cukrumi, citrinos žievele užvirkite, sudėkite išbrinkintą želatiną ir ištirpinkite. Tada įpilkite citrinos sulčių, atvėsinkite (30–35 ˚C) ir plakimo šluotele plakite tol, kol susidarys standžios, purios putos. Dėkite į indą ir patiekite su pienu.

Spanguolių putėsiai

I. 20 g spanguolių, 100 g vandens, 20 g cukraus, 15–20 g manų kruopų.

Spanguoles perrinkite, nuplaukite, sugrūskite, užpilkite vandens, užvirkite ir nukoškite. Į skystį suberkite cukrų, manų kruopas ir subrinkinkite. Masę supilkite į dubenį, atvėsinkite ir plakimo šluotele plakite tol, kol masė taps šviesi, puri ir padidės 2–3 kartus. Tada dėkite į deserto indą, atvėsinkite ir patiekite su pienu.

II. 25 g spanguolių, 100 g vandens, 20 g cukraus, 3 g želatinos.

Spanguoles perrinkite, nuplaukite, sugrūskite ir išspauskite sultis. Odeles ir sėkleles užpilkite vandeniu, užvirkite, nukoškite. Į skystį suberkite cukrų, užvirkite, tada sudėkite subrinkintą želatiną ir maišydami ištirpinkite.

Skystį supilkite į indą, papildykite spanguolių sultimis, atvėsinkite iki 30–35 ˚C ir plakimo šluotele išplakite iki standžių putų.

Taip pat ruoškite ir *raudonųjų serbentų putėsius*.

Braškių putėsiai

100 g braškių, 20 g cukraus, 1/2 kiaušinio baltymo, 1,5 g želatinos.

Braškes nuplaukite, nuvarvinkite, nuskabykite apyžiedžio lapelius ir uogas pertrinkite per sietą. Į masę suberkite cukrų, supilkite kiaušinio baltymą, ištirpintą želatiną ir plakite, kol masė taps puri. Dėkite į indą ir palikite vėsioje vietoje, kad sustingtų. Patiekite su pienu arba grietinėle.

Slyvų putėsiai

100 g slyvų, 50 g vandens, 25 g cukraus, 1/2 kiaušinio baltymo.

Slyvas nuplaukite, perpjaukite per pusę, išimkite kauliukus,

užpilkite nedideliu kiekiu vandens ir troškinkite, paskui pertrinkite per sietą. Į atvėsusią masę sudėkite cukrų, kiaušinio baltymą ir išplakite iki standžių putų.

Patiekite su vanilės padažu arba grietinėle.

Rabarbarų putėsiai

75 g rabarbarų, 100 g vandens, 25 g cukraus, 20 g manų kruopų.

Supjaustytus rabarbarus užpilkite vandeniu, virkite, kol visiškai suminkštės, pertrinkite per sietą. Į gautąją tyrę suberkite cukrų, manų kruopas ir subrinkinkite. Supilkite į dubenį ir plakite. Patiekite su pienu arba grietinėle.

KREMAI

Kremai ruošiami iš plaktos grietinėlės (ne mažesnio kaip 35 % riebumo) arba grietinės su kiaušinių ir pieno mišiniu, cukrumi, prieskoniais. Kaip priedai dedami vaisiai, uogos, riešutai, kava ir kt. Pagal priedus kremai ir vadinami, pavyzdžiui, braškių, riešutų, vanilės, kavos.

Grietinėlę arba grietinę su trupučiu cukraus išplakite. Į plakinį dėkite cukraus sirupe apvirtų vaisių, uogų arba įcukruotų uogų, apskrudintų riešutų arba kitokių priedų. Priedus į išplaktą grietinėlę dėkite atvėsintus, pamažu, per daug nemaišydami, kad nesusidarytų sviesto gumuliukų. Pabaigoje supilkite išbrinkintą, vandenyje ištirpusią želatiną ir išmaišykite.

Dalį grietinėlės galite pakeisti kiaušinių ir pieno mišiniu: kiaušinio trynį su cukrumi išplakite, supilkite, be paliovos maišydami, užvirintą pieną. Paskui su visu indu dėkite į karštą vandenį ir, be paliovos maišydami, kaitinkite (70–80 °C), kol taps grietinės tirštumo. Tada suberkite subrinkintą želatiną, maišydami ištirpinkite ir atvėsinkite iki 25–30 °C. Grietinėlę su cukrumi išplakite, supilkite kiaušinio ir pieno mišinį su priedais ir išmaišykite.

Paruoštą kremą dėkite į deserto indus – krištolo, stiklo arba porceliano – atskirai kiekvienam asmeniui arba į didesnį indą, taip pat į formas, panašiai kaip želė. Paskui padėkite vėsioje patalpoje, kad atvėstų. Prieš patiekdami papuoškite vaisiais, uogomis arba išplakta grietinėle, riešutais.

Patiekite be priedų arba su vaisių, uogų sirupu.

Obuolių ir vaisių kremas

25 g džiovintų obuolių, 100 g vandens, 20 g cukraus, 50 g grietinėlės (35 %), 1 g želatinos.

Džiovintus obuolius nuplaukite, užpilkite vandeniu, suberkite cukrų ir lėtai virkite, kol obuoliai suminkštės. Tada pertrinkite per sietą ir masę atvėsinkite. Grietinėlę išplakite, sudėkite ištirpintą želatiną, vaisių masę ir sumaišykite. Paskui dėkite į indą, atvėsinkite ir papuoškite vaisiais. Patiekite be priedų.

Taip pat ruoškite kremą iš *džiovintų slyvų, abrikosų* ir kt. Džiovintus vaisius galite dėti į išplaktą grietinėlę sveikus, t. y. apvirtus cukraus sirupe.

Braškių kremas

I. 75 g braškių, 50 g grietinėlės (35 %), 20 g cukraus, 1 g želatinos.

Grietinėlę su cukrumi išplakite, supilkite ištirpintą želatiną ir sudėkite per sietą pertrintas braškes. Dėkite į indą, atvėsinkite. Papuoškite braškėmis ir patiekite be priedų.

Braškes į išplaktą grietinėlę galite dėti įcukrintas, kartu su sultimis.

II. 50 g braškių, 40 g grietinėlės (35 %), 20 g cukraus, 20 g pieno, 1/2 kiaušinio trynio, 2 g želatinos.

Kiaušinio trynį su cukrumi išplakite, supilkite užvirintą pieną, pakaitinkite, kol sutirštės, suberkite išbrinkintą želatiną, maišydami ištirpinkite ir atvėsinkite. Grietinėlę su cukrumi išplakite, supilkite kiaušinių ir pieno mišinį, sudėkite šviežių braškių masę ir sumaišykite. Sudėkite į indus, atvėsinkite ir patiekite be priedų.

Taip pat ruošiami *aviečių, vyšnių kremai*.

Riešutų kremas

45 g grietinėlės (35 %), 15 g cukraus, 20 g pieno, 1/5 kiaušinio trynio, 5 g riešutų branduolių, 2 g želatinos.

Į išplaktą grietinėlę supilkite kiaušinio ir pieno mišinį, ištirpintą želatiną, suberkite apskrudintus riešutus ir išmaišykite. Supilkite į indus, palikite sustingti. Papuoškite riešutais. Riešutų branduolius, subėrę į keptuvę, šiek tiek apskrudinkite orkaitėje. Paskui nutrinkite odelę ir susmulkinkite.

Jei norite, susmulkintus riešutus su cukrumi galite karamelizuoti. Į keptuvę suberkite riešutus su cukrumi (20 g riešutų 5 g cukraus), maišydami kaitinkite, kol cukrus ištirps, parusvės. Paskui atvėsinkite ir sugrūskite.

Vanilės kremas

50 g grietinėlės (35 %), 15 g cukraus, 20 g pieno, 1/2 kiaušinio, 2 g želatinos, vanilės.

Kiaušinį su cukrumi ir vanile išsukite ir, be paliovos maišydami, supilkite užvirintą pieną. Su visu indu dėkite į karštą vandenį ir

kaitinkite (70–80 ˚C), kol sutirštės. Tada suberkite išbrinkintą želatiną, maišydami ištirpinkite ir atvėsinkite iki 25–30 ˚C. Grietinėlę išplakite, supilkite kiaušinio ir pieno mišinį, dėkite į indą ir atvėsinkite. Patiekite su vaisių arba uogų sirupu.

Šokolado kremas

50 g grietinėlės (35 %), 15 g cukraus, 20 g pieno, 1/5 kiaušinio trynio, 3 g kakavos, 2 g želatinos.

Kiaušinio trynį išsukite su cukrumi, be paliovos maišydami, supilkite užvirintą pieną su kakava ir kaitindami sutirštinkite. Paskui suberkite išbrinkintą želatiną ir maišydami ištirpinkite, tada atvėsinkite. Į išplaktą grietinėlę supilkite kiaušinio ir pieno mišinį su kakava, išmaišykite, sudėkite į indą ir leiskite sustingti. Prieš patiekdami papuoškite plakta grietinėle, šokoladu.

Varškės kremas

80 g varškės, 1/2 kiaušinio trynio, 20 g cukraus, 25 g grietinėlės (35 %), 5 g riešutų, 1 g želatinos, prieskonių.

Varškę pertrinkite per sietą arba sumalkite mėsmale. Kiaušinio trynį su cukrumi ir vanile arba citrinos žievele išsukite, tada supilkite ištirpintą želatiną, sudėkite varškę, išmaišykite ir pabaigoje dėkite išplaktą grietinėlę, susmulkintus riešutus. Sudėkite į indą, atvėsinkite ir papuoškite riešutais. Patiekite su vaisių arba uogų sirupu.

Kavos kremas

50 g grietinėlės (35 %), 20 g pieno, 1/5 kiaušinio trynio, 20 g cukraus, 5 g kavos, 25 g vandens, 2 g želatinos, vanilės.

Kiaušinio trynį su cukrumi ir vanile išsukite, be paliovos maišydami, supilkite užvirintą pieną ir sutirštinkite, laikydami dubenį karšto vandens puode. Tada sudėkite išbrinkintą želatiną, kavos ekstraktą ir vis pamaišydami atvėsinkite. Grietinėlę išplakite, sudėkite kiaušinio ir pieno mišinį, supilkite į indą. Patiekite su juoda saldžia kava (kavos sirupu).

Kavos ekstraktas: užvirkite vandenį, suberkite kavą, 10 minučių palikite virimo temperatūroje prisitraukti, tada nukoškite.

ĮVAIRŪS SALDIEJI PATIEKALAI

Uogos su cukrumi

150–200 g uogų (braškių, aviečių, raudonųjų serbentų, mėlynių ir kt.), 25 g cukraus.

Uogas perrinkite, kad atskirtumėte pažeistas, siete nuplaukite

tekančiu vandeniu, panardinkite į virintą ir atvėsintą vandenį, nuskabykite apyžiedžio lapelius arba kotelius. Sudėkite į deserto indą ir patiekite su cukrumi.

Vietoj cukraus galite naudoti *medų*, kurį reikia patiekti atskirame indelyje arba užpilti juo uogas.

Uogos su pienu

150–200 g uogų (braškių, aviečių, mėlynių ir kt.), 25 g cukraus, 200 g pieno.

Nuvalytas, nuplautas uogas sudėkite į indą, apibarstykite cukrumi, patiekite su pienu.

Pieną galite pakeisti *grietinėle*.

Plakta grietinėlė su uogomis

100 g grietinėlės (35 %), 25 g cukraus, 100–120 g uogų (braškių, aviečių ir kt.).

Grietinėlę išplakite su cukrumi, sudėkite į deserto indą, aplinkui arba viduryje sudėliokite nuvalytas, nuplautas uogas. Jei norite, jas galite įcukrinti.

Vietoj uogų galite naudoti *uogienę arba džemą, konservuotas uogas, vaisius*.

Plakta grietinėlė su vaisiais

100 g grietinėlės (35 %), 25 g cukraus, 120–150 g vaisių (obuolių, kriaušių arba apelsinų, slyvų, vyšnių).

Grietinėlę su cukrumi išplakite, dėkite į indą kartu su cukraus sirupe virtais obuoliais, kriaušėmis, slyvomis, vyšniomis arba šviežiomis apelsinų skiltelėmis.

Plakta grietinėlė su riešutais

100 g grietinėlės (35 %), 15 g cukraus, 25 g riešutų (branduolių), prieskonių.

Grietinėlę su cukrumi, vanile arba citrinos žievele išplakite, suberkite apskrudintus, susmulkintus riešutus. Dėkite į indą, papuoškite riešutais.

Vietoj riešutų galite naudoti *migdolus*.

Plakta grietinėlė su juoda duona

75–100 g grietinėlės (35 %), 50 g juodos duonos, 15–20 g cukraus, 50 g uogienės (obuolių arba slyvų ir kt.).

Sužiedėjusią duoną (padinę) sutarkuokite, suberkite į keptuvę ir kartu su trupučiu cukraus apskrudinkite.

Į deserto indą dėkite sluoksnį plaktos grietinėlės, paskui sluoksnį juodos duonos, uogienės, grietinėlės ir t. t. Paskutinis sluoksnis turi

būti juodos duonos, o papuoškite plakta grietinėle. Patiekite su pienu.

Plakta grietinėlė su ryžiais

75 g grietinėlės (35 %), 25 g cukraus, vanilės, 15 g migdolų, 25 g ryžių.

Nuplautus ryžius virkite pasūdytame vandenyje, kol bus minkšti, per sietą nuvarvinkite.

Migdolus užplikykite, pašalinkite žievelę ir susmulkinkite.

Grietinėlę su cukrumi, vanile išplakite, suberkite migdolus, ryžius, išmaišykite. Dėkite į deserto indą ir patiekite su vaisių arba uogų padažu.

Plakta grietinėlė su šokoladu

100 g grietinėlės (35 %), 15 g cukraus, 25 g šokolado.

Į išplaktą grietinėlę suberkite tarkuotą šokoladą, išmaišykite. Dėkite į indą, apibarstykite šokoladu.

Kepti obuoliai

2 obuoliai, 15 g cukraus.

I. Obuolius nuplaukite, dėkite į keptuvę ir kepkite orkaitėje, kol obuoliai bus minkšti.

II. Obuolius nulupkite, išgremžkite sėklalizdžius (su įrankiu obuolių šerdims gremžti). Sėklalizdžio vietą priberkite cukraus su cinamonu arba pripilkite uogienės, dėkite į keptuvę ir orkaitėje kepkite.

III. Obuolius nulupkite, išgremžkite sėklalizdžius. Į sėklalizdžio vietą įberkite cukraus su cinamonu arba įdėkite uogienės, pavilgykite išplaktame kiaušinyje ir apvoliokite džiūvėsėliuose. Paskui dėkite į keptuvę ir kepkite orkaitėje.

Iškeptus obuolius sudėkite į plokščią indą ir patiekite karštus arba atvėsintus su cukrumi, pienu arba vanilės padažu.

Obuoliai, apkepti su kiaušiniu

150 g obuolių, 25 g uogienės, 1 kiaušinis, 10 g cukraus, druskos, 25 g pieno, 5 g džiūvėsėlių arba kvietinių miltų.

Obuolius nulupkite, išgremžkite sėklalizdžius, įdarykite uogiene ir sudėkite į sviestu išteptą formą.

Kiaušinio trynį su cukrumi išsukite, suberkite džiūvėsėlius arba kvietinius miltus, supilkite pieną, įberkite druskos ir sumaišykite. Pabaigoje įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą ir užpilkite ant obuolių. Kepkite orkaitėje 25–30 minučių.

Vietoj uogienės obuolių vidų galite įdaryti susmulkintais *riešutais arba migdolais, taip pat cukrumi su cinamonu*.

Obuolių apkepas

150 g obuolių, 1 arba 2 kiaušiniai, 25 g cukraus, vanilės, 50 g pieno arba grietinės, 10 g džiūvėsėlių, 5 g sviesto.

Kiaušinio trynį su cukrumi, vanile išsukite, suberkite džiūvėsėlius, supilkite pieną arba grietinėlę, sužerkite nuluptus, smulkiai supjaustytus obuolius ir sumaišykite. Pabaigoje įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą, dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais išbarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais, apdėliokite sviesto gumuliukais. Kepkite orkaitėje 25–30 minučių.

Patiekite karštą arba atvėsintą su pienu.

Obuolių karūnėlės

100 g obuolių.

Tešlai: 25 g kvietinių miltų, 1/5 kiaušinio, 25 g pieno, 5 g cukraus, druskos, 10 g grietinėlės, taukų (kepti).

Obuolius nulupkite, išgremžkite sėklalizdžius, supjaustykite 0,5–1 cm storio griežinėliais ir apibarstykite cukrumi. Kiaušinio trynį išsukite su cukrumi, druska, supilkite grietinėlę ir pieną, suberkite kvietinius miltus ir sumaišykite vientisą tešlą. Į tešlą sudėkite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą ir sumaišykite. Į paruoštą tešlą pamerkite šakute pasmeigtą obuolio griežinėlį, dėkite į įkaitintus taukus ir kepkite, kol taps gelsvai rusvas. Obuolių karūnėles sudėkite į indą ir patiekite karštas, apibarstytas cukrumi ir cinamonu.

Obuoliai tešlos apvalkalėlyje

100 g obuolių, cukraus, cinamono.

Tešlai: 35 g kvietinių miltų, 20 g sviesto, 15 g cukraus, 1/10 kiaušinio, 15 g vandens, citrinos rūgštelės, druskos.

Paruoškite sluoksniuotą (lapų) tešlą (žr. p. 200), iškočiokite maždaug 0,5 cm storio lakštą ir supjaustykite tokio dydžio kvadratėliais, kad į kiekvieną tešlos kvadratą būtų galima įvynioti obuolį. Obuolius nulupkite, išgremžkite sėklalizdžius, į įdubą įberkite cukraus ir cinamono. Obuolį dėkite į tešlos kvadrato vidurį ir tešlos kraštus viršuje suspauskite. Paskui aptepkite plaktu kiaušiniu ir kepkite orkaitėje.

Obuolius patiekite karštus arba atvėsintus, apibarstę cukraus pudra.

Obuolius galite vynioti ir į *sluoksniuotos mielinės tešlos kvadratus*.

Krekenų apkepas

100 g krekenų, 100 g pieno, 15 g cukraus, druskos.

Į krekenas supilkite šviežią pieną, suberkite cukrų, druską ir sumaišykite, tada supilkite į sviestu išteptą formą ir kepkite orkaitėje, kol pienas sukrešės. Patiekite karštą arba atvėsintą su cukrumi,

cinamonu ir pienu arba vaisių, uogų padažais.

Suktinukai su riešutais

1/4 stiklinės pieno, 120–125 g kvietinių miltų, 5 g mielių, 25 g cukraus, 25 g sviesto, 1/2 kiaušinio, 1/5 citrinos, druskos.

Įdarui: 10 g riešutų (branduolių), 5 g razinų, 15 g grietinės, 25 g marmelado. 1/4 stiklinės pieno (užpilti).

Pieną pašildykite (25–30 ˚C), suberkite trečdalį numatyto miltų kiekio, sudėkite mieles, sumaišykite ir palikite kilti. Kai iškils, suberkite likusius miltus, su cukrumi, kiaušiniu, citrinos žievele bei citrinos sultimis išsuktą sviestą, suminkykite ir padėkite kilti. Tešlą dėkite ant lentos, iškočiokite 1 cm storio tešlos lakštą, jį supjaustykite 20 cm ilgio ir 6 cm pločio juostomis. Jas aptepkite riešutų įdaru, suvyniokite. Suktinukus dėkite vieną prie kito į sviestu išteptą formą, užpilkite pienu, į kurį įdėta žiupsnelis cukraus. Kepkite labai karštoje orkaitėje 45–60 minučių.

Įdaro ruošimas: riešutus susmulkinkite arba sumalkite, dėkite grietinę, marmeladą, razinas ir sumaišykite.

Ryžiai su apelsinais

50 g ryžių, 1/2 apelsino.

Cukraus sirupui: 1/2 stiklinės vandens, 25 g cukraus, apelsinų žievelės, citrinos rūgštelės arba stalo vyno.

Nuplautus ryžius suberkite į pasūdytą vandenį ir virkite, kol jie suminkštės, paskui per sietą nuvarvinkite. Vandenį su cukrumi, apelsino žievele užvirkite, įpilkite citrinos rūgštelės arba stalo vyno.

Į deserto indą dėkite ryžius, užpilkite cukraus sirupu, apdėliokite apelsino skiltelėmis.

Apkepintas batonas

100 g batono, 25 g džemo (obuolių, slyvų ir kt.), 1/4 kiaušinio, 15 g pieno, 10 g džiūvėsėlių, 15 g sviesto (kepti).

Apipjaustykite batono (sužiedėjusio) kepaliuko plutelę ir suraikykite. Riekutes aptepkite džemu ir suvožkite po dvi. Pamerkite į kiaušinį, išplaktą su pienu arba vandeniu, tada apvoliokite džiūvėsėliuose ir apkepinkite svieste iš abiejų pusių iki rusvumo. Paskui sudėkite į indą ir patiekite karštas su spanguolių arba raudonųjų serbentų padažu.

Slyvos su kiaušinių kremu

50–75 g džiovintų slyvų, 50 g vandens, 25 g cukraus, 10 g sausainių arba biskvito, 10 g riešutų (branduolių).

Kremui: 50 g pieno, 5 g kukurūzų krakmolo, 15 g cukraus, 1/4 citrinos, 1/2–1 kiaušinio trynys.

Slyvas nuplaukite, virkite cukraus sirupe ant nedidelės ugnies, kol jos subrinks. Pieną su cukrumi užvirkite, sudėkite kukurūzų krakmolą, dar kartą užvirkite, supilkite citrinos sultis, išplaktą kiaušinio trynį ir užkaitinkite.

Į deserto indą dėkite kremą ir slyvas, apibarstykite sutrupintais sausainiais arba biskvitu, susmulkintais riešutais.

Batono apkepas

100 g batono, 100 g pieno, 1 kiaušinis, 20 g cukraus, 10 g sviesto, 15 g razinų, džiūvėsėlių.

Apipjaustykite batono (sužiedėjusio) kepaliuko plutelę, suraikykite jį, riekutes dėkite į indą, užpilkite pienu ir palikite maždaug 30–45 minutėms. Išmirkytas batono riekutes šaukštu sumaigykite, sudėkite su cukrumi išsuktą sviestą, kiaušinio trynį, razinas ir išmaišykite. Pabaigoje įmaišykite iki putų išplaktą kiaušinio baltymą, dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą, apibarstykite džiūvėsėliais ir kepkite orkaitėje 30–45 minučių. Patiekite karštą arba atvėsintą su spanguolių arba raudonųjų serbentų padažu.

Juodos duonos apkepas

100 g juodos duonos, 100 g obuolių, 25 g cukraus, cinamono, 25 g sviesto, 50 g pieno, 1/4 kiaušinio.

Sužiedėjusią juodą duoną sutarkuokite ir sumaišykite su cinamonu ir dalimi cukraus. Obuolius (su odele arba nuluptus) supjaustykite griežinukais, išpjaukite sėklalizdžius. Paskui dėkite į sviestu išteptą formą: juodą duoną, sviesto gumulėlius, obuolių griežinukus, apibarstykite cukrumi, vėl juodą duoną, sviestą, obuolių griežinukus ir t. t. Viršutinis sluoksnis bus juodos duonos, jį užpilkite piene išplaktu kiaušiniu arba vien pienu ir kepkite orkaitėje 30–45 minutes. Patiekite su pienu karštą arba atvėsintą.

Mielinės tešlos kepiniai

Mielinės tešlos pagrindinės medžiagos yra įvairaus malimo kvietiniai miltai, pienas arba vanduo, mielės, druska, riebalai, kiaušiniai, cukrus, prieskoniai.

1 l skysčio imama 1,6–2 kg miltų, priklausomai nuo miltų rūšies ir ruošiamos tešlos rūšies, 10–15 g druskos, 50–75 g mielių, 200–400 g riebalų.

Miltai išsijojami, kad atsiskirtų priemaišos ir juose būtų daugiau

oro, kuris reikalingas mielių grybeliams augti. Mielės prieš supilant į tešlą atskiedžiamos šiltu vandeniu, įpilama truputis cukraus, miltų ir šiltoje vietoje 15–25 minutėms pastatoma.

Kaip riebalus galite naudoti sviestą arba margariną, taukus, aliejų arba šių riebalų mišinius. Jei į tešlą dėsite mažai riebalų, juos ištirpinkite; jei daugiau – išsukite kartu su cukrumi ir kiaušiniais. Mielinių tešlų skoniui pagerinti dedami kiaušiniai arba jų tryniai, įvairus kiekis cukraus bei prieskoniai (kardamonas, citrinos žievelė, šafranas ir kt.). Dar į mielines tešlas galima įdėti razinų, standaus marmelado, moliūgų arba morkų, virtų bulvių.

Mielinė tešla ruošiama su raugu ir be jo. Tešla ruošiama be raugo, jei jos konsistencija skystesnė, mažai riebalų, cukraus, kiaušinių ir kitokių priedų. O jei tešlą ruošite su raugu, į ją reikės dėti daugiau riebalų, tešla bus tirštesnė, jos kiekis didesnis.

Tešlos ruošimas be raugo. Skystį pašildykite iki 30–35 ˚C, įberkite druskos, cukraus ir ištirpinkite. Tada sudėkite dalį išsijotų miltų, atskiestas mieles ir suminkykite. Paskui suberkite likusius miltus, supilkite ištirpintus riebalus ir minkykite, kol tešla taps vientisa ir atlips nuo indo kraštų ir rankų. Tada ją išlyginkite, apibarstykite miltais, užklokite švaria medžiaga ir šiltoje vietoje (30–35 ˚C) palikite kilti 2,5–3 valandoms. Kai tešla pakils (bus dvigubai gausesnė), ją apspaudykite, kad išsiskirtų anglies dvideginis, ir dar kartą pastatykite į šiltą vietą.

Tešlos ruošimas su raugu. Į indą suberkite pusę arba trečdalį numatyto miltų kiekio, supilkite pašildytą pieną (30–35 ˚C), atskiestas mieles ir užmaišykite poskystę tešlą – raugą. Apibarstykite miltais, užklokite medžiaga ir šiltoje vietoje palikite kilti maždaug 1–1,5 valandos. Kai raugas dubenyje pakils dvigubai, į jį sudėkite likusius miltus, vandenyje ištirpintą druską, su cukrumi, kiaušiniais ir prieskoniais išsuktus riebalus ir suminkykite. Tešlą minkykite tol, kol ji – vientisa, elastinga – atlips nuo indo sienelių ir rankų. Tada tešlą apibarstykite miltais, užklokite medžiaga ir šiltoje vietoje palikite 1,5–2 valandoms. Kildinamą tešlą 2–3 kartus reikės paminkyti, kad išsiskirtų anglies dvideginio dujos, kurios trukdo mielių grybeliams daugintis. Tešla yra iškilusi, jei į ją įmygta duobutė lieka matoma, neužsitraukia. Tešlos ilgai nelaikykite, nes kepant ji susmenga.

Iškildintą tešlą dėkite ant lentos arba stalo, truputį apibarstyto miltais, ir formuokite kepaliukus, bandutes ir kt. Paskui suformuotus dirbinius dėkite ant riebalais išteptos skardos ir palikite kilti 30–45 minutes.

Sluoksniuota mielinė tešla. Mielinė tešla ruošiama su raugu arba be jo, įdėjus į tešlą trečdalį numatyto sviesto kiekio. Iškilusią tešlą truputį atvėsinkite (tešlos temperatūra – 18–20 ˚C), tada ant tešlai skirtos lentos iškočiokite pailgą 1,5 cm storio blyną. Du

trečdalius jo aptepkite minkštu sviestu (2/3 numatyto kiekio). Tada užlenkite neapteptąjį trečdalį (pavyzdžiui, dešinėje pusėje), užklodami jį ant vidurinės (apteptosios), paskui ant viršaus užklokite paskutinį trečdalį (pavyzdžiui, kairįjį) – taip gausite tris tešlos sluoksnius, o tarp jų – du sviesto sluoksnelius. Galus suspauskite, kad neištekėtų sviestas. Paskui tešlą kočiokite dar kartą, sulankstykite keturlinkai (nebepertepdami sviestu).

Po paskutinio sulankstymo tešlą iškočiokite ir formuokite įvairius mažus pyragiukus.

Prieš kepdami dirbinius aptepkite išplaktu kiaušiniu arba juoda saldžia kava.

Mažus, visiškai iškildintus kepinius kepkite dideliame karštyje (260–280 ˚C), o nevisiškai išrūgusius bei didesnius kepinius – vidutinio karštumo orkaitėje (230–250 ˚C).

Iškepusi duona gerai atšoka nuo skardos, jos plutelė ruda, įsmeigtas šakaliukas – sausas.

Duoną iš skardos išimkite, dėkite ant duonai skirtos lentos, uždenkite medžiaga ir palikite, kad pamažu atvėstų. Jei duonos plutelė gerokai apkepusi, ją sudrėkinkite vandeniu arba aptepkite sviestu.

Gerai išrūgusi ir iškepusi duona būna puri, vienodai porėta.

Ragaišis

1/2 l pieno, 0,8 kg rupių kvietinių miltų, 50 g mielių, 50 g riebalų, 5 g druskos.

Pieną pašildykite, sudėkite pusę numatyto rupių miltų kiekio, atskiestas mieles ir sumaišykite. Paskui apibarstykite miltais, apklokite ir palikite kilti. Po to suberkite likusius miltus, supilkite ištirpintus riebalus (margariną, taukus, aliejų), įberkite druskos ir pastatykite į šiltą vietą. Iš iškildintos tešlos formuokite kepalėlius, dėkite į riebalais išteptą skardą, leiskite pastovėti, aptepkite plaktu kiaušiniu ir kepkite. Patartina į tešlą įdėti virtų bulvių (250 g), nes tada kvietinis ragaišis nebus toks birus ir greitai nesužiedės.

Iš tešlos galite formuoti *nedidelius paplotėlius ir aptepti juos varškės arba morkų mase*.

Į varškę dėkite kiaušinius, grietinę, druską ir kmynus arba cukrų ir suminkykite vientisą, tepti tinkamą masę.

Nuplautas, susmulkintas morkas dėkite į puodą, užpilkite truputį vandens, įberkite druskos ir troškinkite, kol suminkštės. Tada sumalkite mėsmale, sudėkite cukrų, kiaušinius, grietinę, truputį kvietinių miltų, sumaišykite. Morkų arba varškės mase paplotėlius reikia aptepti prieš pat pašaunant į orkaitę.

Pyragas

1/2 l pieno, 0,8 kg kvietinių miltų, 25 g mielių, 75 g sviesto, 25 g cukraus, 5 g druskos.

Mielinę tešlą paruoškite su raugu. Iš išrūgusios tešlos darykite kepaliukus, dėkite ant riebalais išteptos skardos, leiskite iškilti, aptepkite plaktu kiaušiniu ir kepkite.

Pyragas su aguonomis

1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 50 g mielių, 150 g sviesto, 100 g cukraus, 2 kiaušiniai, 5 g druskos, kardamono, cukraus pudros.

Aguonų masei: 200 g aguonų, 60 g cukraus, 40 g medaus.

Paruoškite mielinę tešlą su raugu. Iš išrūgusios tešlos iškočiokite 1–1,5 cm storio blyną, aptepkite aguonų mase ir susukite vyniotinį. Dėkite į skardą, leiskite pakilti, aptepkite plaktu kiaušiniu ir kepkite.

Aguonų masė. Aguonas nuplaukite karštu vandeniu, užpilkite verdančiu vandeniu ir nuplikykite. Paskui sudėkite į indą, užpilkite vandeniu ir užvirkite. Tada vandenį nukoškite (per sietą arba marlę), į aguonas įdėkite cukraus, medaus ir sumalkite mėsmale arba sugrūskite piestoje, kad išeitų vientisa, tepti tinkama masė.

Atvėsusį pyragą supjaustykite griežiniais, sudėkite į plokščią indą ir apibarstykite cukraus pudra.

Pyragas su razinomis

1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 50 g mielių, 150 g sviesto, 2 kiaušiniai, 150 g cukraus, 100 g razinų, 5 g druskos, prieskoniai, 25 g riešutų branduolių, 5 g cukraus pudros.

Iš pieno, dalies kvietinių miltų, atskiestų mielių paruoškite raugą. Minkydami tešlą antrą kartą, sudėkite su cukrumi ir kiaušiniu, kardamonu arba citrinos žievele išsuktą sviestą, nuplautas, nusausintas, miltuose apvoliotas razinas, druską, suminkykite ir palikite šiltoje vietoje. Kylant tešlai 1 arba 2 kartus ją paminkykite. Iš įrūgusios tešlos formuokite pailgus kepaliukus, dėkite į skardą ir dar kartą leiskite pakilti. Prieš kepdami kepaliukus aptepkite plaktu kiaušiniu, apibarstykite susmulkintais riešutais ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje. Atvėsintą pyragą apibarstykite cukraus pudra.

Geltonoji riestė

1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 75 g mielių, 250 g sviesto, 250 g cukraus, 2 kiaušinių tryniai, 150 g razinų, 0,5 g šafrano, 5 g druskos, prieskonių, kiaušinis (aptepti), 50 g migdolų, 25 g cukraus pudros.

Paruoškite mielinę tešlą su raugu. Kai tešla iškils, sudėkite su cukrumi išsuktą sviestą, kiaušinio trynį, kardamono arba citrinos žievelės, razinas, šafraną. Tešlą suminkykite ir palikite kilti. Po to iš

tešlos padarykite riestę, dėkite į skardą, aptepkite išplaktu kiaušiniu, apibarstykite susmulkintais migdolais arba riešutais ir kepkite.

Atvėsintą riestę apibarstykite cukraus pudra.

Jei norite, galite daryti *apvalią riestę*. Tada tešlą padalykite į 3 dalis, kiekvieną dalį ištempkite ir suvoliokite. Paskui supinkite ir, pynę sulenkę, padarykite apskritą riestę.

Virti riestainiai

1/2 l vandens, 1–1,2 kg kvietinių miltų, 25 g mielių, 75 g sviesto, druskos, kmynų.

Paruoškite mielinę tešlą su raugu. Iškilusią tešlą ant duonai skirtos lentos suminkykite ir tada, padaliję į maždaug 50 g svorio gabaliukus, darykite riestainius ir leiskite pakilti. Užvirkite vandenį, įberkite truputį druskos. Į verdantį vandenį dėkite riestainius ir virkite, kol jie iškils į vandens paviršių. Tada kiaurasamčiu išgraibykite iš vandens, dėkite į skardą, apibarstykite kmynais ir kepkite, kol taps šviesiai geltoni.

Pyragas su obuoliais

Tešlai: 1 stiklinė pieno, 400 g kvietinių miltų, 25 g mielių, 100 g sviesto, 100 g cukraus, prieskonių.

800 g obuolių, 50 g grietinės, 50 g cukraus, 2 g cinamono.

Paruoškite mielinę tešlą be raugo. Išrūgusią tešlą dėkite į skardą, išlyginkite 1,5 cm storio blyną, leiskite jam pakilti, ir apdėliokite obuolių skiltelėmis, dėdami jas eilute šiek tiek vieną ant kitos. Paskui aptepkite grietine, apibarstykite cukrumi bei cinamonu ir kepkite.

Atvėsusį pyragą su obuoliais supjaustykite pailgais gabaliukais ir sudėkite į indą.

Pyragas su varške

Tešlai: 1 stiklinė pieno, 400 g kvietinių miltų, 25 g mielių, 75 g sviesto, 75 g cukraus.

Varškės masei: 500 g varškės, 1 arba 2 kiaušiniai, 100 g cukraus, 50 g grietinės, 75 g razinų, 25 g kvietinių miltų, prieskonių.

Varškę sumalkite mėsmale, sudėkite kiaušinius, grietinę, cukrų, vanilę arba citrinos žievelę, kvietinius miltus ir sumaišykite į vientisą, tepti tinkamą masę, suberkite nuplautas, miltuose apvoliotas razinas ir išmaišykite. Paruoštą varškės masę dėkite ant skardoje pakilusio tešlos blyno, aptepkite išplaktu kiaušiniu, apibarstykite trupiniais (žr. kitą receptą!) ir kepkite. Atvėsusį pyragą su varške supjaustykite pailgais arba keturkampiais gabaliukais.

Pyragas su trupiniais

Tešlai: 1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 50 g mielių, 150 g

sviesto, 100 g cukraus, kardamono, 1 kiaušinis, 50 g grietinės.

Trupiniams: 100 g kvietinių miltų, 100 g cukraus, 100 g sviesto, vanilės.

Paruoškite mielinę tešlą su raugu. Išrūgusią tešlą dėkite į kepimo skardą 1,5 cm storio sluoksniu ir leiskite pakilti. Paskui aptepkite kiaušiniu ir grietine, apibarstykite trupiniais ir kepkite. Atvėsusį pyragą supjaustykite pailgais gabaliukais.

Trupinių ruošimas. Miltus su cukrumi, vanile sumaišykite, sudėkite, gnaibydami mažais gumuliukais, sviestą ir rankomis sutrinkite nedidelius trupinius.

Bandelės su kmynais

1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 50 g mielių, 150 g sviesto, 100 g cukraus, druskos, kardamono, 50 g sviesto, kmynų.

Paruoškite mielinę tešlą su raugu. Išrūgusią tešlą padalykite maždaug 45–50 g svorio gabaliukais ir, suvolioję apvalius rutuliukus, dėkite į skardą ir leiskite pakilti. Paskui aptepkite išplaktu kiaušiniu, į vidurį įsprauskite sviesto gabaliuką, apibarstykite kmynais, druska ir kepkite.

Bandelės su plakta grietinėle

1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 75 g mielių, 200 g sviesto, 200 g cukraus, 2 kiaušiniai, druskos, 25 g riešutų arba migdolų, cukraus pudros, 200 g grietinėlės (35 %), 50 g cukraus, vanilės.

Paruoškite mielinę tešlą su raugu. Iškilusią tešlą padalykite maždaug 50 g gabaliukais, padarykite apvalias bandeles, dėkite į skardą, leiskite pakilti, aptepkite išplaktu kiaušiniu, apibarstykite susmulkintais migdolais arba riešutais ir kepkite.

Peiliu nupjaukite viršutinį atvėsusių bandelių galiuką, palikdami nedidelį įdubimą. Išplakite grietinėlę su cukrumi ir vanile ir įdarykite bandeles, tada ant viršaus uždėkite nupjautąjį galiuką ir apibarstykite cukraus pudra.

Rožytės

1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 50 g mielių, 200 g sviesto, 100 g cukraus, druskos.

Paruoškite sluoksniuotą mielinę tešlą. Iškočiokite 1–2 cm storio sluoksnį, supjaustykite kvadratiniais gabalėliais (8 x 8 cm). Paskui kvadrato kampus suimkite ties centru ir suspauskite. Taip suformuotas bandeles dėkite į skardą, leiskite pakilti, aptepkite išplaktu kiaušiniu ir kepkite.

Įvairios bandelės

1/2 l pieno, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 50 g mielių, 300 g sviesto,

150 g cukraus, 1 arba 2 kiaušiniai, druskos, prieskonių.

Paruoškite sluoksniuotą mielinę tešlą, iškočiokite 1,5 cm storio blyną ir formuokite bandeles.

Pynutės. Iškočiotą tešlą supjaustykite 1–1,5 cm pločio ir 25–30 cm ilgio juostomis. Vieną juostos galą laikykite ir vykite, kad glaudžiai šlietųsi kraštelis prie kraštelio.

Supjaustytas tešlos juostas galite visaip suvyti ir supinti, formuodami įvairias bandeles.

Lepečkutės. Iškočiotą tešlą supjaustykite pailgais keturkampiais gabalėliais. Vidury išilgai dėkite įdarą – marmeladą arba kremą, perlenkite per pusę, o kraštelį įpjaustykite lyg kutus.

Rageliai. Iškočiotą tešlą supjaustykite kvadratiniais gabalėliais, o juos perpjaukite įstrižai. Ant ilgesnio kraščiuko dėkite riešutų įdarą, suvyniokite taip, kad išeitų puslankis.

Riešutų įdaras: 100 g riešutų branduolių, 50 g cukraus, 1 arba 2 kiaušiniai.

Apskrudintus riešutus susmulkinkite, sudėkite cukrų, kiaušinį ir sumaišykite.

Bandelės su aguonomis. Iškočiotą tešlą aptepkite ištirpintu sviestu, apibarstykite aguonomis ir susukite vyniotinį. Jį, pradėję nuo vieno galo, supjaustykite maždaug 2 cm storio griežiniais. Kiekvieną tešlos griežinėlį dėkite į skardą.

Suformuotas bandeles dėkite į kepimo skardą, leiskite pakilti, aptepkite išplaktu kiaušiniu, apibarstykite susmulkintais riešutais arba trupiniais ir kepkite. Atvėsusias bandeles apibarstykite cukraus pudra.

Spurgos

1 stiklinė pieno, 400 g kvietinių miltų, 25 g mielių, 45 g sviesto, 45 g cukraus, 1 arba 2 kiaušiniai, druskos, prieskonių, 100 g uogienės, riebalų (kepti), cukraus pudros.

Mielinę tešlą ruoškite su raugu arba be jo. Iškočiokite į 1 cm storio blyną, stikline išspauskite skrituliukus. Į kiekvieno skrituliuko vidurį dėkite vaisių, uogų uogienės arba tyrės, kraščiuką aptepkite plaktu kiaušiniu; antrą skrituliuką uždėkite ant viršaus, kraščiuką prispauskite prie kiaušiniu aptepto apatinio skrituliuko pakraščių. Padarytoms spurgoms leiskite pakilti ir kepkite riebaluose, kol parusvės. Pabarstykite cukraus pudra ir patiekite karštas arba atvėsusias.

Mielinės tešlos pyragėliai

1/2 l pieno arba vandens, 0,8–1 kg kvietinių miltų, 50 g mielių, 100 g sviesto, 25 g cukraus, 1 kiaušinis, druskos.

Paruoškite mielinę tešlą be raugo. Iškilusią tešlą išverskite ant miltais pabarstytos lentos ir padalykite porcijomis (maždaug 50 g

svorio), suvoliokite ir palikite šiltoje vietoje. Iškilusius rutuliukus suplokite iki 1/2–1 cm storio, į skritulio vidurį dėkite įdarą (25 g), kraštelius užlenkite vieną ant kito ir tvirtai suspauskite. Pyragėlius sudėliokite ant riebalais išteptos kepimo skardos per 3–4 cm vieną nuo kito, leiskite pakilti, aptepkite išplaktu kiaušiniu ir kepkite orkaitėje, kol švelniai pagels.

Mielinės tešlos pyragėlius, jei norite, galite kepti dideliame riebalų kiekyje (1 pyragėlių svorio daliai imkite 4 dalis riebalų).

Sluoksniuotos sviestinės tešlos pyragėliai

200 g sviesto, 300 g kvietinių miltų, 150 g vandens, 1/2 kiaušinio, 3 g druskos, 0,4 g citrinų rūgštelės.

Paruoškite sluoksniuotą sviestinę tešlą ir iškočiokite 0,5 cm storio blyną. Jį supjaustykite kvadratiniais gabalėliais (45 g), į kiekvieno vidurį dėkite įdarą (30 g) ir įžambiai perlenkite. Suformuotus pyragėlius dėkite į kepimo skardą, aptepkite kiaušiniu ir kepkite.

Pyragėlių įdarai

Lašinukų įdaras. Nupjaukite lašinių odelę, supjaustykite juos mažais gabaliukais, sudėkite susmulkintus svogūnus, maltus pipirus ir sumaišykite. Jei norite, lašinukus su svogūnais galite apkepinti, kol spirgučiai taps vaiskūs, bet neišbėgs daug taukų.

Kopūstų įdaras. Svogūnus susmulkinkite, suberkite į puodą ir svieste apkepinkite, kol taps šviesiai gelsvi, tada suberkite smulkiai supjaustytus kopūstus, įpilkite truputį vandens arba sultinio ir troškinkite. Kopūstus atvėsinkite, sudėkite kietai virtus, sukapotus kiaušinius.

Ryžių įdaras. Į verdantį vandenį sudėkite nuplautus ryžius, įberkite druskos ir virkite, kol suminkštės. Tada išverskite į sietą ir nuvarvinkite. Į išvirtus ryžius supilkite ištirpintą sviestą, sudėkite kietai virtus, sukapotus kiaušinius ir sumaišykite.

Vietoj kiaušinių galite naudoti susmulkintus, apkepintus baravykus.

Mėsos įdaras. Pyragams įdaryti naudojama įvairių gyvūnų mėsa: tiek žalia, tiek troškinta arba virta. Žalią mėsą sumalkite mėsmale ir keptuvėje apkepinkite. Troškinti skirtą mėsą supjaustykite gabaliukais, pirmiausia apkepinkite, tada užpilkite nedideliu kiekiu vandens, sudėkite prieskonines daržoves ir troškinkite. Paskui sumalkite mėsmale.

Virtą mėsą sumalkite mėsmale, įberkite druskos, maltų pipirų, svieste apkepintų svogūnų, įdėkite grietinės ir sumaišykite.

Į sumaltą mėsą galite įdėti ir virtų ryžių.

Žuvies įdaras. Žuvies filė dėkite į puodą, įmaišykite sviesto, druskos, įpilkite nedaug vandens ir troškinkite. Tada peiliu sukapokite

mažais gabaliukais, sudėkite svieste apkepintus svogūnus ir sumaišykite.

Sausainiai, pyragaičiai ir tortai

Pagrindiniai sausainių, pyragaičių ir tortų produktai yra sviestas, kiaušiniai, cukrus, kvietiniai miltai, prieskoniai, pavyzdžiui, vanilė, citrinos arba apelsino žievelės, įvairių prieskonių esencijos. Kad sausainiai, keksai ir tortai būtų akyti, purūs, į tešlą dedama kepimo miltelių arba sodos.

Jei į tešlą dėsite geriamosios sodos, kepinys bus specifinio sodos skonio ir kvapo. Sodą galima dėti tik į tokias tešlas, į kurių sudėtį įeina rūgštaus skonio produktai (grietinė, varškė ir kt.).

Geras tešlos puriklis išeis, jei geriamąją sodą sumaišysite su citrinų rūgštele ir bulvių krakmolu vienodomis svorio dalimis.

Kiaušinių tešla (biskvitas) ruošiama iš kiaušinių, cukraus ir kvietinių miltų, bulvių krakmolo šaltuoju arba karštuoju būdu.

Šaltasis ruošimo būdas. Atsargiai atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų, kad nesusimaišytų. Į trynius sudėkite cukrų (3/4 numatyto kiekio), prieskonius ir mediniu šaukštu sukite, kol cukrus ištirps, masė taps šviesi ir padidės maždaug tris kartus. Kiaušinių baltymus su likusiu cukrumi išplakite iki stangrių putų. Pirmiausia į kiaušinių trynius dėkite išplaktus kiaušinių baltymus (maždaug 1/3), tada, lengvai maišydami, išsijotus kvietinius miltus kartu su bulvių krakmolu. Tada sudėkite likusį kiaušinio baltymą ir maišykite, kol pasidarys vientisa masė. Masės negalima ilgai ir greitai maišyti, nes išplaktas kiaušinio baltymas praras akytą struktūrą, ir kiaušinių tešla kepant neiškils.

Karštasis ruošimo būdas. Kiaušinių trynius kartu su baltymais dėkite į indą, suberkite cukrų, prieskonius. Indą su kiaušiniais statykite į karšto vandens puodą ir plakimo šluotele be paliovos plakite ir kaitinkite, kad masės temperatūra būtų 40–50 °C. Plakite tol, kol masė taps šviesi, puri ir 3–4 kartus didesnio tūrio. Tada indą iškelkite iš karšto vandens ir tešlą tebeplakdami atvėsinkite. Paskui suberkite išsijotus kvietinius miltus kartu su bulvių krakmolu ir sumaišykite.

Paruoštą kiaušinių tešlą dėkite į kepimo skardą, šaukšteliu formuodami sausainius, arba supilkite į kekso arba torto formą ir kepkite nedideliame karštyje (200–220 °C), kol kepinys šiek tiek atšoks nuo formos sienelių, jo spalva bus gelsvai rusva, o įsmeigtas šakaliukas liks sausas.

Sviestinė (smėlinė) tešla ruošiama iš sviesto, cukraus, kvietinių miltų, įmušant nedaug kiaušinių.

Kvietinius miltus išsijokite ant lentos tešlai minkyti, įdėkite sviesto, rankomis jį smulkiai supašydami. Vidury miltų įspauskite duobutę, į ją įberkite cukraus, įpilkite su vandeniu bei trupučiu druskos išplaktą kiaušinį, vandeniu atmieštus kepimo miltelius ir tešlą rankomis greitai suminkykite.

Sviestinės tešlos nereikia minkyti ilgai, nes tada kepiniai būna kieti, o ne purūs, trapūs. Prieskoniams galite naudoti vanilę, citrinos žievelę, citrinų arba migdolų esenciją.

Paruoštą tešlą 1/2–1 valandą vėsinkite nešiltoje vietoje. Iš jos darykite sausainius, pyragaičius arba tortus ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje (220–240 ˚C).

Sluoksniuota sviestinė tešla (lapų). Kiaušinį išplakite, supilkite vandenyje ištirpintą citrinų rūgštelę, suberkite druską, išsijotus kvietinius miltus (dalį numatyto miltų kiekio palikite, kad būtų ką sumaišyti su sviestu ir kuo apibarstyti tešlą kočiojant) ir suminkykite vientisą tešlą.

Sviestą sumaišykite su miltais, suformuokite pailgą, plokščią gabalą ir atvėsinkite.

Tešlą sukočiokite į pailgą lakštą taip, kad jo vidurys būtų storesnis už kraštus. Ant to lakšto dėkite sviesto gabalą, tešlos kraštus sulankstykite ir suspauskite taip, kad tešlos lakštas apklotų sviestą. Tešlą atsargiai sukočiokite į maždaug 1–1,5 cm storio blyną ir, sulankstę keturlinką, apdenkite drėgna medžiaga (kad neapdžiūtų) ir vėsioje vietoje 20–30 minučių atvėsinkite. Tada dar kartą iškočiokite, sulankstykite keturlinką ir atvėsinkite. Pabaigoje iškočiokite dar kartą, sulankstykite trimis sluoksniais ir atvėsinkite.

Paruoštą sluoksniuotą sviestinę tešlą dar kartą iškočiokite, darykite pyragiukus arba pyragaičius ir kepkite dideliame karštyje (240–260 ˚C).

Sviesto ir kiaušinių tešlą ruošdami išsukite sviestą su cukrumi, prieskoniais, muškite po vieną kiaušinį ir tol sukite, kol cukrus ištirps ir masė taps šviesi. Tada supilkite šaltame vandenyje ištirpintus kepimo miltelius arba sodą (žr. 199 p.), suberkite išsijotus kvietinius miltus ir sumaišykite. Iš paruoštos tešlos formuokite sausainius, pyragaičius, tortus ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje (220–240 ˚C). Vietoj sviesto galite naudoti margariną arba imti pusę sviesto ir pusę margarino.

SAUSAINIAI

Sausainiai kepami iš kiaušinių, sviestinės arba kiaušinių ir sviesto

tešlos. Kiaušinių tešlą dėkite šaukšteliu į išteptą skardą, o sviestinę arba kiaušinių ir sviesto tešlą iškočiokite, sausainių formelėmis arba tešlos ratuku išspauskite įvairių formų sausainius. Sausainius galite formuoti ir mėsmale, prie kurios pritaisyta sausainių formelė, arba konditeriniu maišeliu iš tešlos išspausdami į kepimo skardą sausainius.

Suformuotus sausainius aptepkite plaktu kiaušiniu, kelis kartus apibarstykite susmulkintais riešutais, aguonomis, rupiu cukrumi. Kepkite vidutiniame arba dideliame karštyje, priklausomai nuo tešlos rūšies. Sausainiai iškepę, jei perlaužus jie viduryje sausi. Sausainius dėkite į plokščius arba gilesnius stiklinius indus arba į porcelianines sausainiams skirtas lėkštes. Patiekite su arbata, kava, vynu, vaisių, uogų sriubomis arba kompotais.

Varškės sausainiai

250 g varškės, 250 g cukraus, 200 g sviesto arba margarino, 1/2 stiklinės pieno, 700 g kvietinių miltų, 3 g sodos, prieskonių, 1 kiaušinis (aptepti), cukraus.

Varškę su cukrumi, soda, tarkuota citrinos žievele arba vanile išsukite. Supilkite ištirpintą sviestą arba margariną, pieną, suberkite išsijotus kvietinius miltus ir suminkykite. Tešlą dėkite ant lentos, iškočiokite 0,5 cm storio blyną, aptepkite išplaktu kiaušiniu, palikite 20–30 minutėms, kad kiaušinis apdžiūtų. Tada apibarstykite rupiu cukrumi, supjaustykite peiliu arba ratuku tešlai pjaustyti kvadratiniais arba pailgais gabaliukais, dėkite ant skardos ir kepkite, kol taps šviesiai rusvi.

Riestainiukai

150 g sviesto, 150 g cukraus, 5 kiaušiniai, 500 g kvietinių miltų, vanilės, 1 kiaušinis (aptepti), cukraus, kepimo miltelių.

Sviestą sukite su cukrumi, vanile, įmušdami po vieną kiaušinį, tol, kol cukrus ištirps. Tada sudėkite kepimo miltelius, išsijotus kvietinius miltus ir sumaišykite. Iš paruoštos tešlos darykite mažus riestainiukus, dėkite į skardą, aptepkite plaktu kiaušiniu, palikite, kad kiaušinis apdžiūtų, ir tada apibarstykite rupiu cukrumi. Kepkite vidutinio karštumo orkaitėje, kol taps gelsvi.

Migdoliniai sausainiai

4 kiaušinių baltymai, 125 g cukraus, 125 g migdolų.

Kiaušinių baltymus su cukrumi išplakite, suberkite susmulkintus migdolus, sumaišykite. Masę dėkite į konditerinį maišelį, ant skardos išspauskite mažus, apskritus sausainiukus ir kepkite nekarštoje orkaitėje.

Citrininiai sausainiai

100 g sviesto, 100 g cukraus, 150 g kvietinių miltų, 2 kiaušiniai, 1/2 citrinos, kepimo miltelių.

Sviestą su cukrumi, nutarkuotą citrinos žievelę sukite, įmušdami po vieną kiaušinį, tol, kol cukrus ištirps. Tada supilkite citrinos sultis, suberkite kepimo miltelius, kvietinius miltus, sumaišykite. Tešlą dėkite į konditerinį maišelį ir ant riebalais išteptos skardos išspauskite apskritus sausainius. Kepkite vidutinio karštumo orkaitėje 15–20 minučių, kol jie pagels.

Smėliniai sausainiai

250 g kvietinių miltų, 150 g sviesto, 100 g cukraus, 1 kiaušinis, druskos, prieskonių, 1 kiaušinis (aptepti), riešutų, cukraus.

Miltus išsijokite ant lentos, suberkite cukrų, sudėkite sugnaibytą sviestą, su druska išplaktą kiaušinį, suminkykite ir atvėsinkite. Iš paruoštos tešlos iškočiokite 0,5 cm storio blyną ir formelėmis išspauskite apskritus, rumbuotus sausainius, dėkite į skardą, aptepkite išplaktu kiaušiniu, apibarstykite susmulkintais riešutais, cukrumi ir kepkite.

Avižinių dribsnių sausainiai

150 g sviesto, 100 g cukraus, 3 kiaušiniai, 300 g avižinių dribsnių, 75 g kvietinių miltų, prieskonių.

Sviestą (75 g) su cukrumi, kiaušinių tryniais, vanile sukite, kol cukrus ištirps. Paskui suberkite atvėsintus, svieste šiek tiek apskrudintus avižinius dribsnius, kvietinius miltus, sudėkite iki putų išplaktus kiaušinių baltymus ir išmaišykite.

Šaukšteliu tešlos gumuliukus dėkite į skardą ir vidutinio karštumo orkaitėje kepkite, kol taps šviesiai rusvi.

Sūrio sausainiai

100 g sūrio (olandiško arba šveicariško ir kt.), 100 g sviesto, 100 g kvietinių miltų.

Kvietinius miltus išsijokite ant lentos, sužerkite tarkuotą sūrį ir, gnaibydami sviestą, viską suminkykite į vientisą tešlą, o paskui iškočiokite maždaug 1 cm storio lakštą. Jį supjaustykite 1 cm pločio juostomis, o jas – 5–6 cm ilgio gabaliukais. Juos rankomis sukočiokite, kad būtų apvalūs, o galiukai šiek tiek plonesni, ir sulenkite puslankiu. Suformuotus sausainius dėkite į skardą, apibarstykite tarkuotu sūriu ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje, kol taps gelsvi.

Žagarėliai

2 kiaušiniai, 150 g cukraus, 150 g grietinės, 500 g kvietinių miltų, 1 g sodos, prieskonių, taukų (kepti), cukraus pudros.

Kiaušinius su cukrumi, vanile arba citrinos žievele išsukite,

sudėkite su soda sumaišytą grietinę, kvietinius miltus ir suminkykite. Paskui tešlą iškočiokite ir supjaustykite 4–5 cm pločio ir maždaug 10 cm ilgio juostomis. Juostos per vidurį įpjaunamos ir perneriamos.

Paruoštus sausainius dėkite į įkaitintus taukus ir kepkite, kol taps šviesiai rusvi. Atvėsusius sudėkite į indą ir apibarstykite cukraus pudra.

Rožytės

125 g kvietinių miltų, 2 arba 3 kiaušiniai, 25 g cukraus, druskos, 125 g pieno, 50 g grietinėlės, prieskonių (vanilės, citrinos žievelės, romo), taukų (kepti), cukraus pudros.

Kiaušinius išplakite su cukrumi, druska, prieskoniais, pienu, suberkite išsijotus kvietinius miltus ir sumaišykite; supilkite grietinėlę, sumaišykite, kad išeitų skysta, vientisa tešla. Ją palikite 25–30 minutėms išbrinkti.

Į įkaitintus riebalus dėkite sausainių formelę ir įkaitinkite. Paskui ją įmerkite į tešlą taip, kad tešla neapsemtų formelės viršaus, dėkite į taukus ir kepkite, kol sausainiai taps šviesiai geltoni. Tada formelę iš indo išimkite, sausainį dėkite į sietelį arba ant popierinio rankšluosčio (kad nuvarvėtų riebalai).

Atvėsusius sausainius apibarstykite cukraus pudra.

Grietinėlę galite pakeisti ištirpintu sviestu.

Meduoliai

400 g sirupo arba medaus, 150 g sviesto, 200 g cukraus, 2 kiaušiniai, kepimo miltelių, 600 g kvietinių miltų, prieskonių, 1 kiaušinis (pertepti).

Sirupą arba medų kartu su cukrumi ir sviestu užvirkite. Į verdančią masę įplakite pusę išsijotų miltų, suberkite tiek smulkiai sutrintų prieskonių, kad būtų juntamas prieskonių skonis ir kvapas, ir plakite, kol tešla taps vientisa, atšokanti nuo puodo sienelių.

Į šiek tiek atvėsusią tešlą sudėkite išplaktus kiaušinius, kepimo miltelius, likusius miltus ir sumaišykite. Paskui tešlą minkykite ant lentos, kol ji taps glotni ir blizganti.

Tada iškočiokite ploną lakštą ir su įvairiomis formelėmis išspauskite sausainius. Dėkite į skardą, aptepkite išplaktu kiaušiniu ir kepkite.

Prieskonių mišinio sudėtis: 1/2 arbatinio šaukštelio cinamono, 10 gvazdikėlių, 5 grūdeliai kardamono, sutarkuotas muškato riešutas, 1 šaukštelis imbiero, 1 šaukštelis koriandro, 3 grūdeliai pipirų.

Sūrūs piršteliai

I. 100 g sviesto, 100 g grietinės, 2 kiaušiniai, 350 g kvietinių miltų, kepimo miltelių, 1 kiaušinis (aptepti), rupios druskos, kmynų.

Į išsijotus miltus dėkite sviestą, rankomis pašydami mažais gumulėliais, paskui – su grietine išplaktus kiaušinius (arba tik kiaušinio trynį), kepimo miltelių ir suminkykite vientisą tešlą. Tada ją atvėsinkite, iškočiokite 0,5 cm storio lakštą, supjaustykite 1 cm pločio juostelėmis. Dvi tešlos juosteles susukite vieną apie kitą ir supjaustykite 10 cm ilgio gabaliukais – piršteliais, dėkite į skardą, aptepkite išplaktu kiaušiniu, apibarstykite rupia druska bei kmynais. Kepkite labai karštoje orkaitėje, kol sausainiai taps gelsvi.

II. 200 g kvietinių miltų, 100 g vandens, 150 g sviesto, 1 šaukštelis acto, 1 kiaušinis, rupios druskos, kmynų.

Paruoškite sluoksniuotą sviestinę tešlą, iškočiokite maždaug 0,5–1 cm storio blyną ir supjaustykite 1–1,5 cm storio ir 10–12 cm ilgio gabaliukais, dėkite į skardą, aptepkite išplaktu kiaušiniu, apibarstykite rupia druska ir kmynais. Kepkite labai karštoje orkaitėje, kol piršteliai taps sausi ir gelsvai rusvi.

Sūrius pirštelius patiekite su arbata, alumi.

BISKVITAI IR TORTAI

Biskvitams ir tortams ruošiama kiaušinių, sviestinė arba sviesto ir kiaušinių tešla. Paruoštą tešlą dėkite į apskritas arba pailgas pyragų formas, išteptas sviestu ir pabarstytas džiūvėsėliais, ir kepkite, kol viršus taps šviesiai rusvas, šiek tiek atsiskirs nuo formos sienelių, o tešla nebelips prie įsmeigto šakaliuko. Atvėsusį forminį biskvitą dėkite į plokščią indą, apibarstykite cukraus pudra.

Torto sluoksniai gali būti iš vienos rūšies tešlos, bet skanesnis bus tortas iš įvairios tešlos sluoksnių. Tortams tešla kepama apskritose torto formose su išimama sienele. Tešlą galite kepti ir skardoje pyragams kepti. Paruoštą tešlą kepkite visą iš karto arba dalimis – padalykite į 2 arba 3 dalis ir kepkite kiekvieną torto sluoksnį atskirai. Paprastai kiaušinių tešla kepama vienu kartu, o sviestinė arba sviesto ir kiaušinių tešla – dalimis. Iškeptą biskvitą dėkite ant lentos, atvėsinkite ir supjaustykite į 2 arba 3 sluoksnius aštriu, plonu, ilgu peiliu arba stipriu siūlu (šonuose peiliu įpjaukite plutelę, o paskui, traukdami siūlą iš vieno krašto į kitą, perpjaukite).

Torto sluoksnius sudrėkinkite cukraus sirupu, į kurį įpilta vyno arba konjako, stiprios kavos ir kt. Tarp sluoksnių tepkite įdarą: įvairius kremus, vaisių košes, uogienes. Torto kraštus aplyginkite (nupjaustytus gabaliukus sudžiovinkite, sutrupinkite ir turėsite saldžių džiūvėsėlių), pertepkite kremu, apibarstykite saldžiais džiūvėsėliais arba smulkiai supjaustytais iškepto torto tešlos gabaliukais. Kiaušinių, taip pat sviesto ir kiaušinių tešlos tortų paviršių papuoškite kremu, cukraus sirupe virtais vaisiais, uogomis, riešutais. Sviestinės tešlos

tortus puoškite cukraus glazūra ir vaisiais. Papuoštą tortą dėkite ant tortų padėklo arba plokščios lėkštės, po apačia pakloję tortų popierių. Prieš patiekdami supjaustykite gabalėliais.

Kartais tortas supjaustomas dar prieš papuošiant. Tokiu atveju tortą dėkite ant tortų padėklo, supjaustykite ir kiekvieną gabaliuką puoškite atskirai.

Pyragaičius ir tortus patiekite su arbata arba kava.

Biskvitas

6 kiaušiniai, 200 g cukraus, 1 citrina, 100 g kvietinių miltų, 80 g bulvių krakmolo, cukraus pudros.

Atskirkite kiaušinio trynį nuo baltymo, į trynį suberkite du trečdalius cukraus, citrinos žievelę ir sukite, kol cukrus ištirps. Kiaušinio baltymą šiek tiek paplakite, tada suberkite cukrų ir plakite tol, kol putos taps standžios.

Į gerai išsuktus kiaušinių trynius įpilkite citrinų sulčių, suberkite gerai išsijotus kvietinius miltus ir bulvių krakmolą, įmaišykite kiaušinių baltymus. Dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje. Atvėsusį supjaustykite gabaliukais, sudėkite į indą ir apibarstykite cukraus pudra. Patiekite su vaisių sultimis arba pienu, arbata, kava.

Juodos duonos biskvitas

6 kiaušiniai, 200 g cukraus, cinamono, gvazdikėlių, 140–150 g sutarkuotos džiovintos juodos duonos.

Į kiaušinių trynius įberkite du trečdalius cukraus, cinamono bei sutrintų gvazdikėlių ir sukite, kol cukrus ištirps. Tada sudėkite džiovintą, aprusvintą, sutarkuotą juodą duoną, išplaktus kiaušinių baltymus. Masę dėkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą ir kepkite orkaitėje 15–20 minučių. Atvėsusį supjaustykite gabaliukais ir patiekite su pienu, arbata arba kava.

Biskvito vyniotinis

8 kiaušiniai, 120 g cukraus, 120 g kvietinių miltų, prieskonių. Įdarui: 500 g uogienės.

Paruoškite kiaušinių tešlą šaltuoju arba karštuoju būdu. Tešlą maždaug 1 cm storio sluoksniu užtepkite ant vaškiniu popieriumi išklotos skardos ir kepkite nedideliame karštyje, kol bus šviesiai rusva. Iškeptą biskvitą dėkite viršutine puse ant cukrumi apibarstytos lentos, nuimkite popierių, pertepkite tirštoka uogiene ir susukite vyniotinį. Paskui atvėsinkite, apibarstykite cukraus pudra, supjaustykite griežiniais ir sudėkite į indą.

Biskvito vyniotinį galite pertepti ir *sviesto kremu*.

Citrinų pyragas

100 g sviesto, 150 g cukraus, 3 kiaušiniai, 50 g pieno, 250–300 g kvietinių miltų, kepimo miltelių, 1 citrina, cukraus pudros.

Sviestą su cukrumi ir citrinos žievele sukite, įmušdami po vieną kiaušinį, kol cukrus ištirps. Kepimo miltelius suberkite į su kiaušiniais išsuktą sviestą ir išmaišykite, supilkite citrinos sultis, suberkite išsijotus kvietinius miltus, viską sumaišykite, pilkite į sviestu išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą formą (kiauru viduriu) ir kepkite. Atvėsusį pyragą dėkite į plokščią indą, supjaustykite griežiniais, palikdami buvusią formą, ir apibarstykite cukraus pudra.

Pyragas su razinomis

400 g sviesto arba margarino, 200 g cukraus, 3 kiaušiniai, 100 g razinų, citrinos žievelės arba kardamono, 500–600 g kvietinių miltų, 100 g mielių.

Sviestą su puse cukraus kiekio, citrinos žievele arba sugrūstu kardamonu sukite, įmušdami po vieną kiaušinį, kol cukrus ištirps, sudėkite mieles, išsijotus kvietinius miltus ir palikite iškilti. Kai tešla iškils, suberkite likusį cukrų, nuplautas, nusausintas razinas, išmaišykite, dėkite į formą ir dar kartą palikite įrūgti. Kepkite dideliame karštyje, kol pyragas parusvės ir įdurtas šakaliukas liks sausas.

Pyragaičiai su kremu

Sluoksniuota sviestinė tešla: 250 g kvietinių miltų, 150 g sviesto, 1/2 kiaušinio, 100 g vandens, 0,5 g citrinos rūgštelės, druskos.

Vanilės kremas: 2 kiaušiniai, 50 g cukraus, vanilės, 100 g pieno, 50 g sviesto.

Paruoškite sluoksniuotą sviestinę tešlą (žr. p. 200) ir iškočiokite 1 cm storio blyną. Formele išspauskite apskritus tešlos rutuliukus, pusei jų per vidurį išspauskite dar apskritą kiaurymėlę.

Pirmiausia į skardą dėkite sveikus skrituliukus. Skrituliuką su kiauryme viduryje aptepkite išplaktu kiaušinio baltymu ir „užklijuokite“ ant skardoje išdėstytų skrituliukų. Atsargiai aptepkite viršų išplaktu kiaušinio tryniu, kad kiaušinis nenuvarvėtų per kraštus, nes tada pyragaitis kepant neiškils. Kepkite dideliame karštyje, kol sausainiai taps šviesiai rusvi. Atvėsusių pyragaičių viduriukus užpildykite vanilės kremu (žr. p. 178).

Keksas

150 g sviesto, 150 g cukraus, 4 kiaušiniai, prieskonių, kepimo miltelių, 100 g razinų, 350 g kvietinių miltų.

Sviestą su cukrumi, vanile arba citrinos žievele ir kiaušiniais sukite, kol cukrus ištirps ir masė taps šviesios spalvos. Tada suberkite

kepimo miltelius, nuplautas, nusausintas, miltuose apvoliotas razinas, išsijotus kvietinius miltus ir sumaišykite. Tešlą dėkite į formą ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje 45–60 minučių.

Atvėsusį keksą supjaustykite griežiniais, sudėkite į indą ir apibarstykite cukraus pudra.

Pyragaičiai su obuoliais

250 g kvietinių miltų, 150 g sviesto, 1/2 kiaušinio, 100 g vandens, druskos, 0,5 g citrinų rūgštelės.

Įdarui: 1 kg obuolių, 200 g cukraus, cinamono.

Paruoškite sluoksniuotą sviestinę tešlą (žr. p. 200), iškočiokite maždaug 0,5–1 cm storio kepimo skardos dydžio lakštą. Skardą sudrėkinkite vandeniu, išklokite iškočiotą tešlą, peilio galu subadykite, aptepkite išplaktu kiaušiniu ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje, kol tešla taps šviesiai rusva, sluoksniuota. Iškepusį lakštą atvėsinkite, perpjaukite pusiau, vieną pusę aptepkite obuolių tyre ir užklokite antrąja. Paskui aštriu peiliu supjaustykite keturkampiais gabaliukais ir apibarstykite cukraus pudra.

Pyragaičiai su plakta grietinėle

150 g kvietinių miltų, 75–150 g sviesto, stiklinė vandens ir pieno, druskos, 4 kiaušiniai, cukraus pudros (apibarstyti).

Įdarui: 1 stiklinė grietinėlės (35 %), 15–25 g cukraus, vanilės.

Vandenį su sviestu ir druska užvirkite, į verdantį suberkite išsijotus kvietinius miltus (iš karto visą numatytą kiekį) ir maišydami kaitinkite, kol tešla taps vientisa ir atšoks nuo puodo sienelių. Tada tešlą truputį atvėsinkite, dalimis sudėkite išplaktą kiaušinį, sumaišykite. Paskui šaukštu dėkite apvalius tešlos gumulėlius ant skardos ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje, kol taps gelsvai rusvi.

Nupjaukite atvėsusių pyragaičių viršų ir duburiuką pripildykite išplakta grietinėle. Sudėkite į indą ir apibarstykite cukraus pudra.

Riešutų tortas

10 kiaušinių, 200 g cukraus, 75 g kvietinių miltų, 25 g bulvių krakmolo, 50 g riešutų (branduolių), prieskonių.

Pertepti ir papuošti: 3/4 l grietinėlės (35 %), 25 g cukraus, vanilės, 100 g riešutų (branduolių).

Paruoškite kiaušinių tešlą (žr. p. 199), sudėkite susmulkintus riešutus, dėkite į torto formą ir kepkite. Atvėsusį kepinį supjaustykite į tris sluoksnius, juos cukraus sirupu sudrėkinkite ir sluoksniuokite su plakta grietinėle, į kurią įberta cukraus, vanilės ir susmulkintų riešutų.

Torto viršų ir kraštus aptepkite plakta grietinėle, papuoškite plakta grietinėle su riešutais.

Kad plakta grietinėlė būtų stangresnė, į ją galite įdėti želatinos

(1/2 stiklinės grietinėlės 5 g želatinos) arba plaktos grietinėlės standiklio.

Vaisių tortas

Tešla: 400 g sviesto, 400 g cukraus, 6 kiaušiniai, 400 g miltų, citrinos žievelės, kepimo miltelių.

Tyrė: 1 kg obuolių, 200 g cukraus.

Kremas: 3 kiaušinių tryniai, 75 g cukraus, 200 g pieno, 400 g sviesto, vanilės.

Papuošti vaisių.

Sviestą su cukrumi, citrinos žievele sukite, įmušdami po vieną kiaušinį, kol masė taps šviesi, puri, vientisa. Tada suberkite kepimo miltelius, išsijotus miltus ir sumaišykite. Tešlą padalykite į tris arba keturias dalis. Kiekvieną dalį atskirai dėkite į torto formą ir kepkite vidutinio karštumo orkaitėje. Iškepusius lakštus atvėsinkite ir sudėkite sluoksniuodami su vaisių įdaru, kremu. Viršutinį lakštą aptepkite kremu ir papuoškite cukraus sirupe virtais vaisiais.

Vaisių įdaras. Obuolius nulupkite, supjaustykite griežinukais, dėkite į puodą su nedaug vandens ir virkite. Kai obuolių griežinėliai bus minkšti, suberkite cukrų ir maišydami virkite, kol masė sutirštės. Vietoj šviežių obuolių galite naudoti džiovintus obuolius arba obuolių tyrę, džemą.

Įdarą galite paruošti ir iš šviežių arba džiovintų slyvų, abrikosų.

Kremas. Kiaušinių trynius su cukrumi, vanile sukite, dalimis pildami karštą pieną. Indą su kiaušinių ir pieno mišiniu dėkite į karštą vandens vonelę ir, be paliovos maišydami, kaitinkite 75–80 ˚C temperatūroje, kol sutirštės. Sviestą išsukite, supilkite kiaušinių bei pieno mišinį ir išmaišykite.

Rygos tortas

Biskvito tešla: 5 kiaušiniai, 120 g cukraus, 100 g kvietinių miltų, 25 g bulvių krakmolo, prieskonių (vanilės arba citrinos žievelės).

Smėlinė tešla: 80 g kvietinių miltų, 50 g sviesto, 30 g cukraus, 1/4 kiaušinio, kepimo miltelių, druskos.

Cukraus sirupas: 1/2 stiklinės vandens, 50 g cukraus, konjako arba romo.

Obuolių tyrė: 500 g obuolių, 100 g cukraus.

Kremas: 1 kiaušinis arba 2 kiaušinių tryniai, 50 g cukraus, 150 g pieno, 200 g sviesto, vanilės, konjako arba romo.

Paruoškite biskvitinę ir smėlinę tešlą (žr. p. 199, 200) ir kepkite torto formoje. Iškeptą biskvitą padalykite į du sluoksnius ir sudrėkinkite cukraus sirupu. Taip pat cukraus sirupu sudrėkinkite ir smėlinės tešlos lakštą.

Kremo ruošimas: kiaušinius su cukrumi, vanile išsukite, dalimis supildami verdantį pieną. Indą su mišiniu dėkite į karštą vandenį ir, be paliovos maišydami, kaitinkite iki 75–80 °C, kol pradės akivaizdžiai tirštėti. Sviestą išsukite, į jį supilkite atvėsintą kiaušinių masę ir išmaišykite.

Į sviesto kremą galite įberti tarkuoto *šokolado arba kakavos* (50 g). Šokoladą arba kakavą sudėkite į kiaušinių ir pieno mišinį.

Apatiniam torto sluoksniui dėkite biskvito blyną, jį aptepkite obuolių tyre, tada vėl – biskvito blynas, kremas, biskvitas.

Papuoškite dviejų spalvų sviesto kremu – geltonu ir rusvu (pridėjus šokolado arba kakavos), cukraus sirupe virtais vaisiais arba uogomis.

Gėrimai

Arbata

0,5 g arbatos, 1 stiklinė vandens.

Arbatai paruošti pasirinkite Gruzijos, Kinijos, Indijos ir kt. arbatas. Kad arbata būtų skaidri, kvapni, skani, vandenį virkite elektriniame virdulyje arba arbatai skirtame puode (nenaudokite puodo, kuriame verdami valgiai); arbatos ekstraktą ruoškite fajanso arba porceliano arbatinuke.

Arbatinuką išplaukite verdančiu vandeniu, į drėgną ir karštą arbatinuką įberkite arbatos ir leiskite jos lapeliams kelias minutes subrinkti. Paskui užplikykite verdančiu vandeniu ir palikite 5–10 minutėms prisitraukti. Arbatos ekstrakto reikia ruošti tik tiek, kiek reikia vienam kartui, nes, laikant ilgiau, išnyksta aromatas, ir ekstraktas įgauna karstelėjusį, nemalonų prieskonį.

Arbatos ekstraktą pilkite į puodelį (maždaug 50 g) ir papildykite ką tik užvirtu vandeniu. Arbata turi būti skaidri, rusvos spalvos, aromatinga, skani, karšta. Su arbata atskirai duokite cukraus, citrinos griežinėlių arba vaisių, uogų uogienės, sulčių; pieno arba grietinėlės. Jei norite, į arbatą galite įpilti alkoholinių gėrimų (romo, konjako, vyno ir kt.). Arbata kaip gaivusis gėrimas patiekiama ir šalta. Į arbatą reikia įberti cukraus – 1 stiklinei arbatos 20 g cukraus – ir atvėsinti. Patiekdami į arbatos stiklinę įdėkite citrinos griežinėlį arba įpilkite vaisių, uogų sulčių (1 stiklinei arbatos 50 g sulčių).

Obuolių arbata

5 g obuolių žievelių, sėklalizdžių, 1 stiklinė vandens.

Sudžiovintas, truputį aprusvintas obuolių žieveles dėkite į šaltą vandenį, užvirkite, palikite 10–15 minučių, nukoškite ir patiekite su cukrumi arba medumi.

Taip pat ruoškite *bruknių žiedų, pipirmėčių, žemuogių ir kitų augalų arbatas*.

Liepžiedžių arbata

5 g liepžiedžių, 1 stiklinė vandens.

Liepžiedžius dėkite į šaltą vandenį, užvirkite, palikite prisitraukti ir patiekite.

Erškėtrožių arbata

15 g erškėčių vaisių (džiovintų), 15 g cukraus, 1/10 citrinos, 1 stiklinė vandens.

Erškėčių vaisius nuskalaukite, dėkite į šaltą vandenį ir virkite 10 minučių. Tada palikite 2 valandas prisitraukti, nukoškite ir patiekite karštą arba šaltą su cukrumi ir citrina.

Jei arbatą ruošite iš erškėčių vaisių be sėklų (10 g 1 stiklinei vandens), tada juos pirmiausia sugrūskite, užplikykite karštu vandeniu, virkite 10 minučių ir, palikę 1–2 valandoms prisitraukti, nukoškite ir patiekite.

Kava

8–10 g kavos, 1 stiklinė vandens.

Kava – apskrudintos, sumaltos kavos pupelės su cikorijomis arba be jų. Kavos gėrimui paruošti, be natūralios kavos, naudojami kavos pakaitalai arba augalų kava, į kurios sudėtį įeina cikorijos, grūdai ir kt.

Juoda kava su cukrumi, citrina arba likeriu, konjaku patiekiama po vaišių pietų, vakarienės.

Kava su pienu, grietinėle patiekiama su sumuštiniais, bandelėmis, pyragaičiais ir kt.

Kava su grietinėle

8 g kavos, 2 g cikorijų, 25 g cukraus, 25 g grietinėlės (35 %), 1 stiklinė vandens.

Kavą išvirkite, leiskite nusistoti, nupilkite nuo tirščių, įdėkite cukraus ir užvirkite. Paruoštą kavą pilkite į airių kavos puoduką, uždėkite plaktos grietinėlės ir patiekite karštą arba šaltą. Grietinėlę išplakite su cukrumi (5 g) ir, jei norite, įdėkite truputį vanilės.

Piene virta kava

8 g kavos, 2 g cikorijų, 1 stiklinė pieno, 20 g cukraus.

Pieną užvirkite, suberkite kavą ir virkite 8–10 minučių. Leiskite

nusistoti ir patiekite su cukrumi.

Kava su ledais

10 g kavos, 1 stiklinė vandens, 50 g grietininių ledų.

Paruoškite kavą, įberkite cukraus ir atvėsinkite. Į stiklinę įdėkite ledų, užpilkite kava ir patiekite.

Kakava

8 g kakavos miltelių, 25 g cukraus, 150 g pieno, 50 g vandens.

Kakavos miltelius sumaišykite su cukrumi, įpilkite nedaug verdančio vandens arba pieno ir sumaišykite. Paskui supilkite į karštą pieną, kaitinkite, kol užvirs, ir patiekite.

Kakava su kiaušiniu

8 g kakavos miltelių, 25 g cukraus, 150 g pieno, 50 g vandens, 1/2 kiaušinio trynio.

Kiaušinio trynį išsukite su dalimi cukraus, pamažu, vienodai maišydami, dėkite užvirtą kakavą. Įdėję kiaušinį kakavos nebekaitinkite, nes aukštesnėje kaip 70–85 ˚C temperatūroje kiaušiniai sukreša.

Kakava su ledais

6 g kakavos miltelių, 20 g cukraus, 150 g pieno, 50 g grietininių ledų.

Į stiklinę įdėkite grietininių ledų, užpilkite atvėsinta kakava ir patiekite.

Šokoladas

12 g šokolado miltelių arba plytelės, 25 g cukraus, 200 g pieno.

Šokoladą ruoškite taip pat kaip kakavą. Šokolado plyteles prieš ruošiant šokoladą reikia sugrūsti.

Šokoladas su plakta grietinėle

12 g šokolado miltelių arba plytelės, 25 g cukraus, 180 g pieno, 25 g grietinėlės (35 %).

Paruoštą šokoladą išpilstykite į stiklines, uždėkite plaktos grietinėlės. Grietinėlę išsukite su cukrumi (5 g).

GAIVIEJI GĖRIMAI

Gaivieji gėrimai ruošiami iš 1) **pieno**, papildant jį vaisių, uogų sultimis arba uogiene ir kt., 2) **vaisių, uogų sulčių**, jas atskiedžiant vandeniu ir pasaldinus, 3) **giros**.

Pienas su vaisių sultimis

150 g pieno, 50 g uogų sulčių (braškių arba aviečių ir kt.), 25 g cukraus.

Pieną supilkite į stiklinę, įberkite cukraus, įpilkite uogų sulčių ir išmaišykite. Taip pat patiekite pieną su *uogiene*.

Pienas su uogų sultimis ir ledais

150 g pieno, 25 g uogų sulčių (braškių, aviečių ir kt.), 25 g cukraus, 50 g grietininių ledų.

Į stiklines įdėkite ledų, įpilkite uogų sulčių, pieno ir patiekite.

Pienas su kava ir ledais

150 g pieno, 50 g grietininių ledų, 25 g cukraus, 5 g kavos.

Į stiklines įdėkite ledų, įpilkite kavos sirupo, pieno ir patiekite.

Kavos sirupo ruošimas: vandenį (25 g) užvirkite, įberkite kavos, leiskite jai prisitraukti, nukoškite. Į gautą stiprią kavą įberkite cukraus, dar kartą užvirkite ir atvėsinkite.

Rūgpienis su cukrumi ir cinamonu

200 g rūgpienio, 25 g cukraus, 0,1 g malto cinamono.

Rūgpienį patiekite stiklinėse arba puodukuose. Prieš gerdami rūgpienį apibarstykite cukrumi ir maltu cinamonu.

Taip pat patiekite *rūgpienį su cukrumi, kakava, uogiene*.

Rūgpienis su medumi

200 g rūgpienio, 50 g medaus.

Į rūgpienį sudėkite medų ir išplakite. Pilkite į stiklinę ir patiekite.

Pasukos su plakta grietinėle

180 g pasukų, 25 g grietinėlės (35 %), 5 g cukraus.

Pasukas išpilstykite į stiklines ir uždėkite plaktos grietinėlės su cukrumi.

Spanguolių gėrimas

(1 l)

150 g spanguolių, 85 g cukraus, 0,5 g citrinų rūgštelės, prieskonių (citrinos arba apelsino žievelių).

Nuplautas spanguoles mediniu grūstuvėliu suspaudykite, užpilkite dalį numatyto vandens kiekio, užvirkite ir nukoškite. Vandenį su cukrumi, citrinos arba apelsino žievelėmis užvirkite, supilkite spanguolių sultis, citrinos rūgštelės ir atvėsinkite.

Jei norite, vietoj citrinų rūgštelės į spanguolių gėrimą galite įpilti citrinų sulčių.

Citrinų gėrimas

(1 l)

1–2 citrinos, 100 g cukraus.

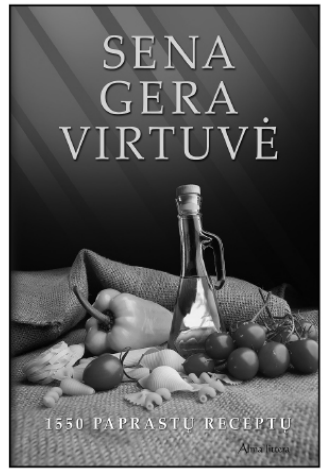
Geltoną citrinos žievelę (be balto minkštimo) su vandeniu ir cukrumi užvirkite, nukoškite. Į gautą skystį įpilkite citrinų sulčių ir atvėsinkite.

Raudonųjų serbentų gėrimas

(1 l)

150 g raudonųjų serbentų, 50 g braškių arba vyšnių sulčių, 85 g cukraus.

Nuvalytus raudonuosius serbentus mediniu grūstuvėliu sumaigykite, užpilkite dalį numatyto vandens kiekio, užvirkite, nukoškite. Vandenį su cukrumi užvirkite, supilkite raudonųjų serbentų, braškių arba vyšnių sultis ir atvėsinkite.



Jei retkarčiais pasiklystate šiandieninėje prieskonių ir įmantrių produktų įvairovėje bei jaučiate nostalgiją paprastiems senovišku būdu pagamintiems patiekalams, ši receptų knyga kaip tik jums! Sumuštiniai, salotos, kokteiliai, sūrio, kiaušinių, varškės, kruopų, makaronų, mėsos, žuvies patiekalai, sriubos...